

1) Denominación del producto

VENTRESCA DE BONITO MSC REFRI EN AC. OLIVA ECOLÓGICO T/156ML 95GR.

2) Descripción

El "Bonito del Norte" o "Thunnus Alalunga" tiene un sabor intenso a mar, carne clara y unas propiedades que le han convertido, sin lugar a dudas, en el rey de los túnidos. En el caso del refrigerado además es de calidad extrema ya que al no ser congelado mantiene todos sus cualidades y su sabor.

La Ventresca se trata de una pieza con forma triangular, que está situada en la parte inferior del pez, en la zona próxima a la cabeza. Las características peculiares de la ventresca que le dan su reputación de exquisitez, son: su proporción de grasa, que le aporta un sabor mucho más intenso, fino y delicado que el resto del pescado, su carne de textura gelatinosa, y su laminado, idóneo para preparar aperitivos, conservas y para cocinar en el horno. Tiene un alto contenido en proteínas de alto valor biológico y de ácidos grasos poliinsaturados, idóneos para reducir los riesgos de enfermedades cardiovasculares. Además la ventresca contiene fósforo, tiamina, niacina, vitamina B6, vitamina B12 y vitamina D. Una delicia más que nos ofrece el mar.

Otra ventaja de este producto es que tiene el Certificado MSC, que asegura un compromiso de cumplimiento de los principios de la pesca sostenible, trazabilidad, y calidad del producto.

Una vez seleccionados los mejores ejemplares y pasado el proceso de cocción, el pescado se prepara y envasa utilizando técnicas artesanales.

Para finalizar, se añade aceite de oliva de primera calidad con el grado justo para que la ventresca mantenga su sabor y cualidades exclusivas.

3) Lista de ingredientes

Ventresca de Bonito del Norte MSC, aceite de oliva virgen extra, sal. (Productos procedentes de agricultura ecológica*).

4) Especificaciones físico químicas

4.1. GENERAL: Se establecen unas características generales de acuerdo a las especificaciones demandadas por el cliente. Durante la producción, deberá analizarse un mínimo de 1 muestra de producto final por lote:

4.2. VALORES Y RANGOS ACEPTADOS:

PARAMETRO	Valor
4.2.1. Color	Típico del producto
4.2.2. Olor	Típico
4.2.3. Textura	Típica del producto
4.2.4. Sabor	Característico
4.2.5. pH	5 – 6,5

5) Especificaciones microbiológicas

5.1. Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap. V, Apdo. 2.05.07).

5.2. Standares Microbiológicos adoptados (Basado en Norma AFNOR NF V 08-408):

Se lleva a cabo un control de estabilidad: Incubación del producto 7 días a 37 °C basado en la norma AFNOR NF V08-408. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo.

**ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO****VENTRESCA DE BONITO
MSC REFRI EN AC. OLIVA
ECOLÓGICO T/156ML****ALBERTO DE MIGUEL, S.A**

FECHA: 02/04/2013

CÓDIGO: 670002

EDITION N°: 00

6) Información nutricional (Valores medios por 100g de producto):

Valor energético (Kcal / Kjul)	406,54 / 1681,77
Grasas (g)	36,36
De las cuales saturadas (g)	4,9
Omega 3 (EPA + DHA) (g)	0,28
Hidratos de carbono (g)	1,01
De los cuales azúcares (g)	<1,01
Fibra alimentaria (g)	1,15
Proteínas (g)	18,24
Sal (g)	1,2

7) Formato y presentación

Formato	Capacidad (ml)	Peso neto (g)	Peso Escurreido (g)	Unid/Bandeja	Bandeja/Capa	Capas	Unid/Palet
Frasco 156	156	145	95	12	19	12	2.736
				24	8	12	2.304

8) Transporte, almacenamiento y vida útil

Transporte: No requieren condiciones especiales de transporte.

Almacenamiento: Recomendaciones de almacenaje: temperatura máxima de 25 °C y humedad relativa mínima de 80 %.

Vida útil: 5 años desde la fecha de fabricación en condiciones normales.

9) Etiquetado

Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por la normativa específica vigente (RD.1334/1999 y sus modificaciones posteriores).

10) Recomendaciones de uso

No hay grupos de población excluidos del consumo.

No es aconsejable dar conservas a los bebés menores de un año.

Después de abierto mantener en refrigeración.

**ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO****VENTRESCA DE BONITO
MSC REFRI EN AC. OLIVA
ECOLÓGICO T/156ML****ALBERTO DE MIGUEL, S.A**

FECHA: 02/04/2013

CÓDIGO: 670002

EDITION N°: 00

11) Alérgenos

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la Directiva 2000/13/CE	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		X		X
Crustáceos y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y productos derivados	X		X	
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados (incluido lactosa)		X		X
Frutos de cáscara y derivados		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Semillas de sésamos y derivados		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg)		X		X
Altramuces y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X

12) Radiaciones

El producto no ha sido irradiado

13) OGM

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.

14) Sustancias contaminantes

El producto cumple con lo establecido en el "Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios" y sus posteriores modificaciones "Reglamento 420/2001 y 629/2008". También cumple con la directiva 91/493/CEE por la que se aplican las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros.

Contaminante	Contenido máximo
Plomo	0,30 mg/ Kg
Cadmio	0.10 mg/Kg
Mercurio	1,0 mg/Kg
Estaño (inorgánico)	200 mg/Kg
Dioxinas y PCBs	4,0 pg/g peso fresco(dioxinas) y 8,0 pg/g peso fresco (suma de dioxinas y PCBs)
Arsénico	1 mg/Kg
Histamina	100 mg/Kg