

 NRSI 12.00653/PO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	FILETES DE VENTRESCA EN ACEITE DE OLIVA	Nº revisión 9
		Diciembre 2025
		Página 1 de 1



NOMBRE CIENTÍFICO		Thunnus albacares	INGREDIENTES (%)		Filetes de ventresca (65%), aceite de oliva (34%) y sal.	
MATERIA PRIMA PRINCIPAL						
ZONA DE CAPTURA		Varias	OMGs		No contiene.	
MÉTODO CAPTURA		Pesca extractiva	ALÉRGENOS		Contiene pescado	
FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	
RR90 HFA	85	57	RO500 HTP	475	310	
RR125 HFA	120	78	RO900 HTP	850	555	
RO250 HFA	241	157	RO1000 HTP	1000	650	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						
OLOR	Agradable, intenso y específico.		TEXTURA		Firme y jugosa	
COLOR	Característico: crema claro		LÍQUIDO DE COBERTURA		Específico, claro-transparente	
SABOR	Característico y persistente		EXUDADO ACUOSO		Máx 5% peso neto	
ASPECTO	Filetes de ventresca		MATEIRAS EXTRAÑAS		Ausencia	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS						
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO			MÉTODO		
pH	(6-6.5)			Potenciométrico		
Cloruros	(1.2-2 %)			Volhard		
Histamina	100 ppm			HPLC		
Mercurio	1.0 ppm			Absorción atómica		
Cadmio	0.1 ppm			Absorción atómica		
Plomo	0.3 ppm			Absorción atómica		
Estaño	200 ppm			Absorción atómica		
Arsénico	0.1 ppm			Absorción atómica		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS						
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO			MÉTODO		
Aeróbios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44º±1 °C)		Ausencia		Recuento en placa		
Esporos de Bacillaceae		10 esporas		Recuento en placa		
Toxina botulínica		Ausencia		Bioensayo en ratón		
Estabilidad microbiológica 37°C (7 días)		Ausencia de deformación en el envase.		Incubación a 37°C durante 7 días.		
NUTRICIONALES						
			Por 100 g de Peso Neto			
			Valores medios			
Valor energético			1527 kJ /365 kcal			
Grasas			32 g			
de las cuales, ácidos grasos saturados			6.1 g			
Hidratos de carbono			0,7 g			
de las cuales, azúcares			0 g			
Proteínas			18 g			
Sal			1.2 g			
USO PREVISTO			Consumo directo	VIDA ÚTIL	Consumir preferentemente en 6 años	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			Producto cerrado herméticamente y esterilizado por tratamiento térmico			
FORMA DE PRESENTACIÓN			Filetes de ventresca, ordenados y colocados longitudinalmente al eje mayor de la lata.			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN			Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, trasvasar a un recipiente adecuado y conservar en el frigorífico cubierto por el líquido de cobertura un máximo de 48 horas.			
ADITIVOS:			No contiene.			
GLUTEN:			No se adiciona.			
ETIQUETADO			Lata blanca Estuchado según legislación vigente: Reglamento 1169/2011. Reglamento 1536/92 Variable según marca y formato. La información de la etiqueta debe contener, como mínimo: Nombre comercial, ingredientes, origen de la materia prima principal, alérgenos, información nutricional (100g de peso neto), condiciones de conservación, capacidad, peso neto y peso escurrido. Datos de fabricante y distribuidor			