

 RÍASBAIXAS CONSERVAS NRSI 12.00653/PO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO		Anexo II
	FILETE DE VENTRESCA EN ACEITE DE GIRASOL		Nº revisión 15
			Diciembre 2025
			Página 1 de 1



NOMBRE CIENTÍFICO MATERIA PRIMA PRINCIPAL		Thunnus albacares	INGREDIENTES (%)	Filetes de ventresca de atún claro (65%), aceite refinado de girasol (34%) y sal.	
ZONA DE CAPTURA		Variable	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 ORGANOLEPTICAS					
OLOR	Agradable, intenso y específico.		TEXTURA	Firme y jugosa	
COLOR	Característico, crema claro		LIQUIDO DE COBERTURA	Específico, claro-transparente	
SABOR	Característico y persistente		EXUDADO ACUOSO	Máx 5% peso neto	
ASPECTO	Filetes de ventresca		MATERIAS 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		
Aerobios 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			1731 kJ / 414 Kcal		
Grasas			38 g		
de las cuales, ácidos grasos saturados			5.2 g		
Hidratos de carbono			0 g		
de los cuales, azúcares			0 g		
Proteínas			17 g		
Sal			0,72 g		
USO PREVISTO			Consumo directo	VIDA ÚTIL	6 años
FORMA DE PRESENTACIÓN			Filetes de ventresca, ordenados y colocados transversalmente a la lata.		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			Producto cerrado herméticamente y esterilizado por tratamiento térmico		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN			Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consumir en su totalidad o bien trasvasar a un recipiente adecuado y conservar en el frigorífico cubierto por el líquido de envasado un máximo de 48 horas.		
ADITIVOS:			No contiene.		
GLUTEN:			No se adiciona.		
ETIQUETADO			Lata blanca Diferentes marcas, según legislación aplicable: Reglamento 1169/2011. Reglamento 1536/92		

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	FILETE DE VENTRESCA EN ACEITE DE GIRASOL	Nº revisión 15
		Diciembre 2025
		Página 1 de 1
NRSI 12.00653/PO		

ETIQUETADO	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
------------	--