

 NRSI 12.00653/PO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	FILETES DE VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA	Nº revisión 4
		Diciembre 2025
		Página 1 de 1



NOMBRE CIENTÍFICO		Thunnus alalunga	INGREDIENTES (%)		Bonito del norte (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 (44±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			906 kJ / 217 kcal			
Grasas			12 g			
de las cuales, ácidos grasos saturados			1,6 g			
Hidratos de carbono			0,5 g			
de las cuales, azúcares			0 g			
Proteínas			24 g			
Sal			1,7 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			