

Fornitore: CONSERVAS CRUZ PEREZ HERMANOS S.A.

Prodotto: TONNO AMERIO OLIO OLIVA gr.1750

SPECIFICHE PRODOTTO FINITO

TONNO CHIARO IN OLIO DI OLIVA RO- 1750 Ø = 150 mm.

1- MATERIA PRIMA

1.1 PESCE

- Specie principale: Thunnus albacares. Yellowfin
- Provenienza: Varia
- Pezzatura: 3 a 60 kg./pezzo

1.2 LIQUIDO DI COPERTURA

- Tipo: Olio di oliva raffinato
- Componenti: (valori approssimativi)
 - Olio
 - Acidità libera: Inferiore al 0,20 % in acido oleico
 - Densità: 0,914 – 0,919 g/cm.³
 - Colore: Inferiore a 0,3 unità ABT
 - Perossidi: Inferiori a 10 milliequivalenti di O₂ /kg.
 - Diossina: Inferiore a 5 ppb
- No OGM

1.3 CONTENITORE METALLICO

- Descrizione corpo: Oro interno litografato
- Descrizione coperchio: Oro litografato
- Tipo: RO-1750 rotondo
- Capacità: 1750 cm.³
- Dimensioni: normali
- Rivestimento: Ricoperto di vernice interna e esterna con un grammaggio superiore a 4g./m.² che garantisce la conservazione del prodotto.

2 - PROCESSO DI FABBRICAZIONE

2.1 Descrizione processo: Ricevimento della materia prima: Ispezione sanitaria.

Lavaggio del pescato. Tranciatura e dissanguamento. Cottura per immersione in acqua. Raffreddamento. Pulitura manuale. Selezione del prodotto.

Inscatolamento. Dosaggio del liquido

di copertura. Chiusura latte. Sterilizzazione. Lavaggio delle latte. Cartonaggio e pallettizzazione.

2.2 Chiusura latta

- Tipo: Chiusura senza saldatura
- Parametri di chiusura (valori Minimi)
- Gancio del corpo: 2,70 ± 0,2 mm.
- Gancio coperchio: 2,50 ± 0,2 mm.
- Scostamenti: 1 ± 0,1 mm.
- Strettezza : 75 %
- Altezza: 3,69 ± 0,2 mm.(val. massimo)
- Pressione: Deformazione asta, entro 1-2kg./cm²

2.3 STERILIZZAZIONE

- Temperatura: 116 ± 1 °C.
- Tempo: 180 ± 2 min.

3 – SPECIFICHE TECNICHE DEL PRODOTTO FINITO

3.1 INGREDIENTI: Tonno chiaro, olio di oliva e sale

3.2 CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE:

- Presentazione: Tronco
- Colore: Chiaro
- Odore: Caratteristico
- Sapore: Tipico di tonno
- Struttura: Tenera

3.3 PEZZI PER LATTA: Tronco

3.4 PESO NETTO: 1750 g. ($\pm 1,5$ %)

3.5 PESO SGOCCIOLATO: 1420 g. ($\pm 1,5$ %.)

3.6 RESIDUO ACQUOSO: 0 % , con tolleranza del 5 %

3.7 PARAMETRI FISICO-CHIMICI:

- ClNa : 0,8 – 2 %
- Cadmio: $\leq 0,1$ ppm
- Rame: ≤ 20 ppm
- Mercurio: ≤ 1 ppm
- Piombo: $\leq 0,4$ ppm
- Stagno: ≤ 200 ppm
- BVT/N : $\leq$ di 45 mg. N2/100g.
- Istamina: < 100 ppm

3.8 PARAMETRI MICROBIOLOGICI

- Aerobi Mesofili: Assenza UFC/g.
- Spore Bacillaceae: < 10 UFC/25 g.
- Clostridium Botulinum: Assente UFC/g.
- Salmonella spp: Assente UFC/25g.
- E.Coli: < 10 UFC/g.

3.9 ADDITIVI: Non contiene additivi. Lavorato con prodotti esclusivamente naturali

3.10 DURATA PRODOTTO: Questo prodotto, chiuso ermeticamente e sottoposto a un processo di fabbricazione alle condizioni segnalate, permette un consumo preferibilmente di 6 anni dalla data di produzione.

3.11 STAMPA SUL CONTENITORE:

- Lotto di fabbricazione: L-n° della setti mana – numero dell'anno
- Data di fabbricazione: Lettera iniziale
- Codice interno del prodotto: ACO

3.12 REGISTRO SANITARIO

- C.E. E12.398/PO

4 – COMPOSIZIONE PERCENTUALE (valori approssimativi)

- Tonno: 81 %
- Olio : 18 %
- Sale: 1 %

5 – INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g. DI PRODOTTO (valori approssimativi)

- Proteine: 25,2 g.
- Grassi totali: 20,1 g.
- Grassi saturi: 3,7 g.
- Idrati di carbonio: 0 g.
- Calcio: 25 mg.
- Ferro: 1,2 mg.
- Vit.A: 60 U.I.
- Vit.C: Tracce
- Valore energetico: 286 Kcal./1.197 Kj.

6 – VERIFICHE SOPRA SPECIFICATE.

6.1 VERIFICHE SULLE MATERIE PRIME

- Tonno: Ispezione sanitaria visiva
- Olio: Analisi fisico chimiche esterne e interne
- Sale: Analisi fisico chimiche esterne e interne

6.2 VERIFICHE SUL PROCESSO

- Ricevimento: Ispezione sanitaria
- Cottura: Analisi del prodotto finito
- Imballo: Revisione visuale
- Dosaggio liquido di copertura: Ispezione peso scatola
- Chiusura latte: Ispezione ella chiusura e ermeticità
- Sterilizzazione: Ispezione

6.3 VERIFICHE SUL PRODOTTO FINITO

- Determinazione peso lordo, peso netto e peso sgocciolato
- Analisi organolettiche
- Determinazione dei parametri fisico chimici
- Determinazione del residua acquoso
- Preincubazione a $37^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ della dura ta di 7 giorni