



*Ventresca de bonito del norte en aceite de
oliva Jose Peña*

Ficha técnica:
Proporcionada
por el fabricante

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	REF. CÓDIGO: 68454
		EDICIÓN: 1/24
		FECHA: 06/2024
		PÁGINA: 1 de 1
TÍTULO: VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE de COSTERA EN ACEITE DE OLIVA JOSÉ PEÑA- LÍNEA PREMIUM C25		

1.- PRODUCTO

MARCA	FORMATO	F/A	INGREDIENTES	ALERGENOS	Consumo Preferente
JOSÉ PEÑA	RR-125	SI	Bonito del Norte (<i>Thunnus alalunga</i>), aceite de oliva y sal	Pescado	6 años

2.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Material	Descripción	Litografía	Capacidad	P. Neto	P. Ecurrido
Hojalata	Envase rectangular 2 piezas (cuerpo y tapa)	NO	125 ml	115 g	80 g

3.- PRESENTACIÓN

Envase	Estuchado	REG. SANITARIO ESTUCHE	CONSERVACION
N.A.	Individual	12.09129/C	Conservar en lugar fresco y seco
GTIN: N.A. Retractilado	GTIN: 8436566984546 Encajonado	GTIN: N.A. Paletizado	GTIN: N.A. Codificación
N.A.	25 unidades	20 cajas x 8 alturas=160 cajas	Ejemplo: lote: 6982/074/22 6982 (nº partida pescado)/ 074 (día juliano) / 22 (año)
GTIN: N.A.	GTIN: 58436566984541	GTIN: N.A.	

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Blanco-crema
OLOR	Específico
SABOR	Característico
CUERPOS EXTRAÑOS	Ausencia (escamas, piel, espinas)
APARIENCIA	Filetes dispuestos de forma ordenada en capas, sin oxidación, ni "sangacho" ni hematomas.
TEXTURA	Firme y jugosa
LIQUIDO DE COBERTURA	Amarillo-transparente

5.- TABLA NUTRICIONAL (100 g peso escurrido)

VALOR ENERGÉTICO	943 kJ / 226 kcal
GRASAS de las cuales saturadas	14 g 2,3 g
HIDRATOS DE CARBONO de los cuales azúcares	0 g 0 g
PROTEÍNAS	25 g
SAL	1 g

6.- CARACTERÍSTICAS DE COBERTURA

COBERTURA	EXUDADO ACUOSO
Aceite de oliva	≤ 5 ml

7.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH	CINa	HISTAMINA	METALES PESADOS (ppm)		
6,0±0,4	1,0-2,0 %	≤ 50ppm	Hg ≤ 1,0	Cd ≤ 0,1	Pb ≤ 0,3

8.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Tras la incubación a 45 °C durante 7 días)

Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen tras las pruebas de incubación.	Flora esporulada, máximo 10 esporos de Bacillaceae termobestables, no patógenos, no toxígenos e incapaces de alterar la conserva.	Ausencia de toxina botulínica
---	---	-------------------------------