

	PRODUCTO : TUNA (ATUN) EN LATAS EN ACEITE VEGETAL	FECHA ACTUALIZACION: 7/1/2022
		CODIGO : FT-AL-PRF-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 2
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Tuna (Atun) en latas: Es el producto elaborado a partir de diferentes especies del pez atún, cocido en un medio liquido (aceite vegetal) y envasado en recipientes metálicos (latas) herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
DURACION	Ver fecha de vencimiento
ENVASE	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

2.REQUISITOS	
2.1 Requisitos generales	
<p>Los peces (atún) utilizados para la elaboración del producto deben ser sanos, limpios, tener carne firme y textura propia de la especie correspondiente.</p> <p>El producto enlatado deberá estar constituido por uno o varios trozos del pez, sin restos de vísceras, piel ni espinas.</p> <p>El aceite utilizado como medio de preparación deberá ser de origen vegetal, transparente y libre de partículas extrañas.</p> <p>No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales agregados.</p>	
2.2 Requisitos Organolépticos	
ASPECTO	Trozo entero o trozos uniformes del pez, de aspecto normal, en aceite vegetal transparente.
COLOR	Color propio del producto, uniforme. No deberá tener decoloraciones, ennegrecimiento u otro color anormal.
SABOR	Sabor agradable a pescado cocido, libre de sabores extraños. El sabor del aceite debe ser agradable, sin sabores rancios u objetables.
OLOR	característico del producto, libre de olores rancios u otros olores objetables

	PRODUCTO : TUNA (ATUN)	FECHA ACTUALIZACION: 7/1/2022
		CODIGO : FT-AL-PRF-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 2 / 2
FICHA TECNICA		

2.3 Requisitos Microbiológicos

La tuna (atún) no deberá tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C.
El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.