

	Ventresca de atún claro en aceite de oliva OL120 F.Apt.	Código EPT:	241B
		Versión:	6

Denominación comercial:	Ventresca de atún claro en aceite de oliva
Ingredientes:	Atún claro, aceite de oliva y sal.

Consumo preferente	6 años desde la fecha de fabricación. Ver en solapa del estuche.
Alérgenos	Contiene pescado.
Gluten	Este producto no contiene gluten.
OGM	Todos los ingredientes proceden de organismos no modificados genéticamente.
Población objetivo	Todos los públicos, excepto alérgicos a algún ingrediente.
Recomendaciones de uso	Conservar en lugar fresco y seco, una vez abierto conservar refrigerado y consumir en un plazo de 24 horas.
Sistema de loteado	El lote se define por el día de fabricación. Los 3 primeros dígitos indican el día según el calendario juliano y la letra indica el año (Z=2019).

Contenido efectivo	
Peso neto (g)	111
Peso escurrido (g)	72

Envase	
Tipo	OL120
Material	Hojalata
Capacidad	120 ml

Información nutricional (por 100g)	
Valor energético (kJ)	1267
Valor energético (kcal)	305
Grasas (g)	24,0
De las cuales saturadas (g)	3,8
Hidratos de carbono (g)	0,6
De los cuales azúcares (g)	0,0
Proteínas (g)	20,3
Sal (g)	1,00

Características físico-químicas	
Número de piezas	N/A
Cadmio (ppm)	≤ 0,1
Plomo (ppm)	≤ 0,3
Mercurio (ppm)	≤ 1
Estaño (ppm)	≤ 200
Histamina (ppm)	≤ 100
PSP (µg equiv. STX/kg)	N/A
ASP (mg equiv. AD/kg)	N/A
DSP (µg equiv. AO/kg)	N/A
YTX (mg equiv. YTX/kg)	N/A
AZA (µg equiv. AZA1/kg)	N/A

Características microbiológicas	
Toxina botulínica	Ausencia
Aerobios mesófilos	Ausencia
Esporas de <i>bacillaceae</i>	Ausencia
Estabilidad microbiológica (7 días a 37° C)	Sin deformaciones en el envase

Características organolépticas	
Aspecto	Laminas de ventresca empacadas manualmente cubiertas por el líquido de cobertura.
Color	Color beis característico del atún claro.
Olor	Típico a atún claro influenciado por el aceite de oliva.
Sabor	Suave, típico a ventresca de atún con influencias del aceite de oliva. Toque de sal.
Textura	Tierna y jugosa.