

	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PRODUTOS	CÓDIGO: DATA: REVISÃO:
--	---	---

ATUM EM ÓLEO VEGETAL “COFISA”

1. CONTEÚDO

PESO LIQUIDO	PESO ESCORRIDO
385 g	251 g

2. DECLARAÇÃO DE INGREDIENTES.

INGREDIENTES	VALOR (%)
Atum (Katsuwonus pelamis)	69,5 ± 3 %
Óleo de Soja	29 ± 3 %
Sal	1,5 ± 0,5 %

3. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO FINAL

APRESENTAÇÃO	ESPECIFICAÇÕES
Apresentação	Pescado compactado e com superfície regular coberto com óleo de soja. Ligeira presença de migas, sem restos de pele, espinhas ou sangacho.
Óleo de Soja	Típico da preparação. Parâmetros segundo a legislação vigente.
Odor, cor e sabor	Pescado de cor beije, ausência de colorações anormais que indiquem alteração química ou microbiológica do pescado . Sabor: Característico do atum com esta preparação. Ausencia de notas estranhas.
Textura	Desde tenra a ligeiramente fibrosa.

4. ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

DETERMINACIÓN	VALOR NOMINAL	TOLERANCIA	MET. ANÁLISIS
FECHO: -Comprimento do gancho do corpo. -Comprimento do gancho da tampa -Comprimento do fecho. -Espessura do fecho. -Profundidade de cubeta. -Pressão. - Derrames.	- 2,2 - 2,2 - 3,7 - 2,0 - 3,25 - 1 - 70 % - 1,5 kg / cm ² - Ausencia	- ± 0,3 - ± 0,3 - ± 0,3 - ± 0,2 - ± 0,2 - ± 0,5 - ausencia	Medição com projector de fecho ou com calibre. Visual / táctil

	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PRODUCTOS	CÓDIGO: DATA: REVISÃO:
--	--	---

5. ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS.

DETERMINACIÓN	VALOR NOMINAL
CONTEÚDO EFECTIVO	peso líquido = 1.730 g peso escorrido = 1.200 g
EXSUDADO AQUOSO	< 5%
CLORETO DE SÓDIO	1,5 % ± 0,5
METAIS PESADOS	- Cadmio < 0,1 p.p.m. - Cobre < 20 p.p.m. - Chumbo < 0,2 p.p.m. - Estanho < 250 p.p.m. - Mercurio < 1 p.p.m.
MICROBIOLÓGICO	Ausência de microorganismos que cresçam e se multipliquem (durante o período de incubação).

6. PROCESSO DE FABRICAÇÃO E PONTOS CRÍTICOS:

- Recepção de matérias primas (PCC 2).
- Colocação em cestos. Lavagem (PCC 2).
- Cozimento em água doce (PCC 2).
- Arrefecimento.
- Limpeza: eliminação de pele, espinhas e sangacho (PCC 2).
- Colocação na lata.
- Adição de óleo.
- Fecho (PCC 1) e lavagem das latas.
- Esterilização: 145 min. a 121°C .
- Arrefecimento: duche de água potável
- Lavagem final das latas.
- Embalagem e armazenamento.

PCC 1: Ponto Crítico de 1ª ordem.

CCP 2: Ponto Crítico de 2ª ordem.

7. LOGÍSTICA

7.1. PALETE

- Tipo paleta: Largura x comprimento (cm)= 120 X 80
- Altura paleta (cm): 143
- Caixas por fila: 6
- Filas por paleta: 11
- Caixas por paleta: 66

	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PRODUCTOS	CÓDIGO: DATA: REVISÃO:
--	--	---

7.2. CAIXA

- Peso de caixa: 12 Kg.
- Dimensões da caixa em mm(largo x comprimento x altura): 459 x 310 x 115
- Latas por caixa: 6.

Fdo: Francisco Rodríguez

Director de Calidad