

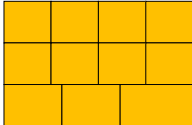


|  | FICHA TÉCNICA | Elaborado: Gina Puccio Revisión: Mayra Figueroa Fecha : 14.2.22 Revisión: | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|------------------------|---------------------------|--------------------|--|------------------|-------------------------|--|---|-----------------------|--------------------|---|---------------------------|
| Distribuidor: Dirección: Razón Social: Ruc: Nombre del Producto: | MOLITALIA S.A Av. Venezuela 2850, Urb. Elio, Lima - Perú Molitalia S.A 20100035121 FANNY FILETE DE ATUN ACEITE VEGETAL 48 X 140 g | | | | | | | | | | | | | |
| 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, sin piel, espinas y carne oscura. Es un producto elaborado a partir de atún con adición de aceite vegetal y sal, el cual ha sido sometido a esterilización comercial. | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. PROCESO DE ELABORACIÓN El producto es empacado en envases metálicos y sometidos a proceso de esterilización comercial | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. LISTADO DE INGREDIENTES Filete de atun, aceite vegetal, agua y sal. | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.1 Características Físico - Químicas | <table border="1"> <tr> <td>Peso neto (g)</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>Peso escurrido (g)</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Histamina (ppm):</td> <td>≤ 30</td> </tr> </table> | | Peso neto (g) | 140 | Peso escurrido (g) | 100 | Histamina (ppm): | ≤ 30 | | | | | | |
| Peso neto (g) | 140 | | | | | | | | | | | | | |
| Peso escurrido (g) | 100 | | | | | | | | | | | | | |
| Histamina (ppm): | ≤ 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 4.2 Características Microbiológicas FUENTE : Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Análisis</th> <th colspan="2">Plan de muestreo</th> <th rowspan="2">Aceptación</th> <th rowspan="2">Rechazo</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prueba de esterilidad comercial (*)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Esteril comercialmente</td> <td>No esteril comercialmente</td> </tr> </tbody> </table> | | Análisis | Plan de muestreo | | Aceptación | Rechazo | n | c | Prueba de esterilidad comercial (*) | 5 | 0 | Esteril comercialmente | No esteril comercialmente |
| Análisis | Plan de muestreo | | | Aceptación | Rechazo | | | | | | | | | |
| | n | c | | | | | | | | | | | | |
| Prueba de esterilidad comercial (*) | 5 | 0 | Esteril comercialmente | No esteril comercialmente | | | | | | | | | | |
| 4.3 Características Sensoriales | Músculo de pescado cortado en segmento longitudinal. Con ligera presencia de venas y moretones en la parte interna del músculo. Músculo firme al tacto Uniforme y característico del producto. Libre de decoloración o ennegrecimiento anormales. Filetes limpios y claros Característico del producto libre de sabores extraños | | | | | | | | | | | | | |
| 5. USO PRESUNTO DEL PRODUCTO/POBLACION OBJETIVO | | | | | | | | | | | | | | |
| El filete de atún en aceite vegetal Fanny es utilizada como ingrediente en las diferentes preparaciones culinarias. También pueden ser consumidas de manera directa. Apto para público en general | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. EMPAQUE | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.1 Tipo de Envase | | | | | | | | | | | | | | |
| Empaque primario: Empaque secundario: | Lata de hojalata electrolítica o TFS Litografiada (lámina de acero recubierta por ambas caras con un película de cromo metálico y una película de óxido de cromo) de color silver protegido por una barniz sanitario interno como externo con tapa abre fácil Caja de cartón corrugado | | | | | | | | | | | | | |
| 6.2 Identificación de Lote | | | | | | | | | | | | | | |
| Ejemplo de formato para rotulado de fecha de vencimiento y lote: | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Fila</th> <th>Rótulo</th> <th>interpretación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1era fila</td> <td>SFTFAAA</td> <td>InC SFT=SEAFROST / FAA=FILETE DE ATUN EN ACEITE / A= TURNO A A</td> </tr> <tr> <td>2da fila</td> <td>FP 25/12/13 FV 25/12/17</td> <td>Fecha de producción y fecha de vencimiento</td> </tr> <tr> <td>3ra fila</td> <td>RSPNSFPCCN1111SANIPES</td> <td>Registro sanitario</td> </tr> </tbody> </table> | Fila | Rótulo | interpretación | 1era fila | SFTFAAA | InC SFT=SEAFROST / FAA=FILETE DE ATUN EN ACEITE / A= TURNO A A | 2da fila | FP 25/12/13 FV 25/12/17 | Fecha de producción y fecha de vencimiento | 3ra fila | RSPNSFPCCN1111SANIPES | Registro sanitario |  | |
| Fila | Rótulo | interpretación | | | | | | | | | | | | |
| 1era fila | SFTFAAA | InC SFT=SEAFROST / FAA=FILETE DE ATUN EN ACEITE / A= TURNO A A | | | | | | | | | | | | |
| 2da fila | FP 25/12/13 FV 25/12/17 | Fecha de producción y fecha de vencimiento | | | | | | | | | | | | |
| 3ra fila | RSPNSFPCCN1111SANIPES | Registro sanitario | | | | | | | | | | | | |
| La etiqueta indica : ver en el envase, encontrándose la información en la tapa de la lata. | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.3 Presentación | Caja por 48 unidades de 140 g. | | | | | | | | | | | | | |
| 6.4 Código de Barras EAN 13 | 7750885020329 | | | | | | | | | | | | | |
| 6.5 Código de Barras EAN 14 | 17750885020326 | | | | | | | | | | | | | |
| 7. PALETIZADO | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Cajas por paleta</th> </tr> <tr> <th>Base</th> <th>Altura</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11</td> <td>7</td> <td>77</td> </tr> </tbody> </table> | Cajas por paleta | | | Base | Altura | Total | 11 | 7 | 77 |  | | | | |
| Cajas por paleta | | | | | | | | | | | | | | |
| Base | Altura | Total | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 7 | 77 | | | | | | | | | | | | |
| 8. TRANSPORTE | | | | | | | | | | | | | | |
| Tipo de camión: cerrado | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | | | | | | | | | | | | | | |
| El producto deba almacenarse en un lugar fresco, ventilado, seco, sin exposición al sol y humedad. | | | | | | | | | | | | | | |
| 10. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | |
| 48 meses de vida útil bajo condiciones de almacenamiento indicadas en la especificación. | | | | | | | | | | | | | | |
| 11. ROTULADO | | | | | | | | | | | | | | |
| El rotulado indica: | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre del producto | | | | | | | | | | | | | | |
| Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso neto del producto envasado. | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre y dirección del fabricante | | | | | | | | | | | | | | |
| Código o clave del lote | | | | | | | | | | | | | | |
| Fecha de vencimiento | | | | | | | | | | | | | | |
| Número del Registro Sanitario | | | | | | | | | | | | | | |
| Condiciones de conservación | | | | | | | | | | | | | | |