

# FICHA TÉCNICA COMERCIAL

| CÓDIGO INTERNO (SAP)          | 6040   |                        |
|-------------------------------|--|------------------------|
| MARCA                         | ROBINSON CRUSOE  |                        |
| PRODUCTO                      | ATÚN LOMITOS CON ACEITE  |                        |
| CÓDIGO EAN13/UPC              | 780462147082 1   |                        |
| CÓDIGO DUN 14 LATAM           | NA   |                        |
| CÓDIGO DUN 14 NACIONAL        | 27804621470825   |                        |
| PESO NETO                     | 160g   | Was a second           |
| PESO DRENADO                  | 104g   | OKODITISOUS AT IN "    |
| PESO BRUTO                    | 195g   | Chiso COMITOS Q        |
| UNDADES POR CAJA              | 48   | con Aceite             |
| BASE PALLET                   | 11   |                        |
| CANTIDAD CAJAS POR PALLET     | 88   |                        |
| PESO BRUTO CAJA               | 11.240g  |                        |
| INGREDIENTES                  | Atún, aceite de girasol, agua y sal.   | FOTO DEL PRODUCTO      |
| VIDA ÚTIL                     | 4 años / 1460 días   |                        |
|                               | Listo para consumir, no requiere cocción. Una vez abierto manténgas en refrigeración hasta 3 días. |                        |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Conservar en lugar fresco y seco. (R)  | GKODĪNSON<br>(CſUSOC)® |
| RESOLUCIÓN SANITARIA          | PRODUCTO IMPORTADO ECUADOR   | CHISOC                 |
| DIRECCIÓN                     | Pesquera Trans Antartic Ltda. Santa Adela 10301,<br>Maipú, Santiago - CHILE. Tel 56 (2) 27823900.  | MARCA                  |

#### INFORMACION NUTRICIONAL

| INFORMACIÓN NUTRICIO   | NAL (Pes          | o drenado)   |
|--|-------------------|--|
| Porciones por lata: 2 1 po   | rción 52 g        | (1/2 lata)   |
|  | 100 g             | 1 porción  |
| Energía (Kcal) Proteina (g) Hidratos de Carbono disp. (g Azúcares totales (g) Grasas totales (g) Grasas saturadas (g) Grasas saturadas (g) Grasas ponoinsaturadas (g) Grasas poliinsaturadas (g) Grasas trans (g) Colesterol (mg) Sodio (mg) | 0,0<br>6,0<br>1,5 | 79<br>10<br>0,0<br>0,0<br>3,1<br>0,8<br>0,8<br>1,6<br>104<br>0,0<br>17 |

## CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS

Este producto contiene los siguientes alérgenos: Contiene: Pescado.

## CARACTERÍSTICAS ENVASES

| MEDIDAS ENVASE UNITARIO (LATA) | ALTO (mm) | LARGO (mm) | ANCHO (mm) | DIÁMETRO (mm) |
|--------------------------------|-----------|------------|------------|---------------|
|                                | 41        | -          | -          | 84            |
|                                |           |            |            |               |
| MEDIDAS CAJA                   | ALTO (mm) | LARGO (mm) | ANCHO (mm) |               |
| IVIEDIDAS CAJA                 | 164       | 341        | 258        |               |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

| ANALISIS FISICO |                         |
|-----------------|-------------------------|
| PARÁMETRO       | TOLERANCIA              |
| PH              | VALORES ENTRE 5,5 - 6,5 |
| % SAL           | 0,7 - 1,2               |
| HISTAMINA       | 100 ppm (máx.)          |

| ANALISIS METALES PESADOS  |           |  |
|---|-----------|--|
| PRODUCTO  | PARÁMETRO | NIVEL MÁXIMO (mg/Kg DE PRODUCTO FINAL) ppm |
| Conservas de pescados y mariscos,<br>pescados y mariscos frescos, enfriados y<br>congelados | Plomo     | 2,0 mg/kg (ppm)                            |
| Conservas de pescados y mariscos  | Mercurio  | 1,0 mg/kg (ppm)                            |
| Conservas de pescados y mariscos  | Estaño    | 250 mg/kg (ppm)                            |

| CARACTERISTICAS | ORGANOLÉPTICAS |
|-----------------|----------------|
|                 |                |

| LIQUIDO DE COBERTURA |  |
|----------------------|--|
| LÍMITE               |  |
| CARACTERÍSTICO       |  |
| CARACTERÍSTICO       |  |
|                      |  |

| CARNE            |                |
|------------------|----------------|
| PARÁMETRO        | LÍMITE         |
| COLOR-SABOR-OLOR | CARACTERÍSTICO |
| HOMOGENEIDAD     | ADECUADA       |
| TEXTURA          | CARACTERÍSTICO |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| CARACTERISTICAS WICKOBIOLOGICAS |            |
|---------------------------------|------------|
| ANALISIS                        | TOLERANCIA |
| MICROORGANISMOS MESOFILOS       | AUSENCIA   |
| AEROBIOS Y ANAEROBIOS           |            |
| MICROORGANISMOS TERMOFILOS      | AUSENCIA   |
| AFRORIOS Y ANAFRORIOS           |            |

NOTA: LOS ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS SE REALIZAN EN LABORATORIOS ACREDITADOS POR EL SERVICIO NACIONAL DE PESCA, CHILE.













