

**FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO
CONSERVAS DE
MACARELA EN SALSA DE
TOMATE PICANTE
TALL 15 OZ.**

FECHA DE EMISION
ENERO DEL 2017
REVISION: PRIMERA
PAGINA 1 de 4
**COPIA
CONTROLADA**

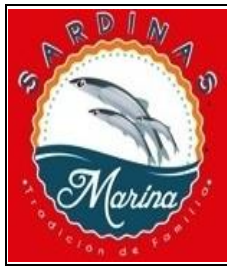


Producto / Product	CONSERVA DE MACARELA EN SALSA DE TOMATE PICANTE
Marca – Referencia / Brand – Reference	MACARELA “MARINA” EN SALSA DE TOMATE PICANTE/ JACK MACKEREL “MARINA” IN HOT TOMATO SAUCE SPICY
Clasificación / Classification	Producto Terminado / Finished product
Presentación / Presentation	Peso neto / Net weight 425g.
Peso Drenado / Drained Weight	276 g.
Vida Útil / ShelfLife	Se recomienda consumo antes de 3 años. / Indefinite, consumption is recommended before 3 years.
Ingredientes / Ingredients	Morenillo (Scomber Japonicus) / Jack Mackerel Salsa de Tomate: (Líquido de Cobertura) / Tomato Sauce Liquidate of Covering Sal / Salt
Registro Sanitario	

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO / PROPERTIES OF PRODUCT.

CARACTERISTICAS SENSORIALES / SENSORY PROPERTIES		
CARACTERISTICA / PROPERTIES	ESPECIFICACION / SPECIFICATION	EQUIPO / METODO / EQUIPMENT
Aspecto / Aspect.	Agradable; piezas enteras y ordenadas cubiertas de salsa de tomate. Ausencia de materiales extraños Pleasant; whole and orderly pieces, covered with tomato sauce. Absence of foreign materials.	Análisis sensorial Sensory Analysis
Textura / Texture	Característica de producto cocido, hueso dorsal de la pieza se desintegra al tacto. / Characteristic of cooked product, dorsal bone of the piece disintegrates to the tact.	Análisis sensorial Sensory Analysis
Color / Color	Salsa roja brillante, pescado color uniforme va de crema a café suave. Bright red sauce, fish uniform color goes from beige to soft brown.	Análisis sensorial Sensory Analysis
Sabor / Flavor	Característico del producto con un agradable sabor picante Characteristic of the product, with a pleasant spicy flavor.	Análisis sensorial Sensory Analysis
Olor / Odor	Característico del producto; agradable a macarela y tomate. Characteristic of the product; pleasant to mackerel and tomato.	Análisis sensorial Sensory Analysis

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE / PACKAGING AND PACKAGING SPECIFICATIONS		
Presentación / Presentations	Cajas x 24 unidades (425g.) / Boxes x 24 units (425g.)	
Empaque Primario Primary Packaging	Tipo Type	Tipo Tarro hojalata de tres piezas cilíndrico de 15 oz; 300/214 x 407 Medidas en mm de lata cerrada: 73/70 x 113 Type cylindrical tree-piece tin can 15 oz; 300/214x407 Dimensions in mm closed can: 73/70x113
	Material / Material	TFS (hojalata electrolítica) / TFS (electrolytic tinplate)
	Rotulado / Leveled	Cumplimiento de legislación vigente Compliance with current legislation
Empaque secundario Secondary packaging	Tipo / Type	Carton test 150, length 23cm, width 30cm, height 23cm.
	Estructura / Structure	Corrugada / Corrugated
	Rotulado Leveled	Cumplimiento de legislación vigente Compliance with current legislation
	Codificación Coding	Lote, Orden de Compra (PO), Fecha de Exp. Batch, Día Juliano de Prod. Lot, Purchase Order (PO), Exp Date., Batch, Julian Prod. Day



**FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO
CONSERVAS DE
MACARELA EN SALSA DE
TOMATE PICANTE
TALL 15 OZ.**

FECHA DE EMISION
ENERO DEL 2017
REVISION:PRIMERA
PAGINA 2 de 4
**COPIA
CONTROLADA**

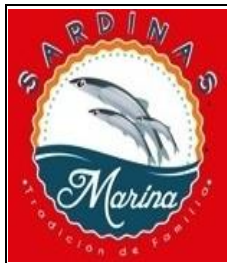


COMPOSICION DEL LIQUIDO DE GOBIERNO	
Ingrediente	Porcentaje (%)
Pasta de Tomate	22.0
Sal	2.0
Chile Pure	2.0
Chile Polvo	0.5
Agua	73.5

TODA LA MEZCLA DE INGREDIENTES DEBERA SER HOMOGENIZADA A 1300 PSI DE PRESION. EL PORCENTAJE DE SAL VARIA DE ACUERDO A LA FRESCURA DE LA MACARELA, LA FORMULA ANTES SEÑALADA ES PARA MACARELA FRESCA DEL DIA, PARA MACARELA CONSERVADA EN FRIO EL PORCENTAJE VARIA DE 0,73 A 0,92 ENTRE MAS DIAS GUARDADA EN FRIO MENOR ES EL PORCENTAJE DE SAL A UTILIZAR.

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS / PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS			
CARACTERISTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACION	EQUIPO / METODO
Histamina / Histamine	ppm.	<50	Método Fluorométrico/ Fluorometric Method Técnica AOAC 977.13
Bases Volátiles exp. Como nitrógeno	mg/100g.	<50	Determinación de Bases volátiles – NTC 1322 Determination of volatile Bases - NTC 1322
Cloruro de sodio / Sodium Chloride	%m/m	< 2.0	Método Cuantitativo Indirecto de Volhard – NTC 1322 Method Indirect Quantitative of Volhard - NTC 1322
Estaño / Sn	mg/Kg.	<200	Método Absorción atómica/ Method Atomic Absorption
Cobre/ Cu	mg/Kg.	10	Método Absorción atómica/ Method Atomic Absorption
Plomo / Pb	mg/Kg.	<0.4	Método Absorción atómica/ Method Atomic Absorption
Mercurio / Hg	mg/Kg.	<0.5	Método Absorción atómica/ Method Atomic Absorption
Cadmio / Cd	mg/Kg.	<0.1	Técnica AOAC 9.2.08
Peso Neto Net Weight	g.	425 mínimo	Determinación del peso neto - CODEX STAN 94 Determination of the net weight - CODEX STAN 94
Peso Drenado Drained Weight	g.	276 ± 10 g	Determinación del peso neto - CODEX STAN 94 Determination of the net weight - CODEX STAN 94
No. de Piezas /No. Pieces	Unid.	2 -4 unid.	Determinación Visual / Visual Determination
°Brix salsa / °Brix Sauce	°Brix	9 +/- 1	Refractómetro – densimetría/ Refractometer - Densimetry
Ph	--	5 - 6	Potenciómetro / Potentiometer
Relacion Sardina Liq. De cobertura / Relationship Sardina Liq. Coverage	%	65/35 min.	Porcentajes de líquido de cobertura – RESOLUCION 337 DE 2006/ Percentage of the liquid of covering- RESOLUTION 337 of 2006

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES		
Característica / Properties	Especificación /Specification	Equipo- Metodo / Equipment- Method
Prueba de esterilidad commercial Test of Commercial sterility	Satisfactoria Satisfactory	Prueba de esterilidad comercial Test of Commercial sterility Estufa a 55°C por 120 horas.
Aerobios Mesófilos / Aerobic Mesophylls	Ausencia / Absence	Tradicional / Traditional
Aerobios Termófilos / Aerobic Thermophiles	Ausencia / Absence	Tradicional / Traditional
Anaerobios Mesófilos / Mesophylls Anaerobes	Ausencia / Absence	Tradicional / Traditional
Anaerobios Termófilos/ Thermophiles Anaerobes	Ausencia / Absence	Tradicional / Traditional
Clostridium / Chlostridium	Ausencia / Absence	Tradicional / Traditional



**FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO
CONSERVAS DE
MACARELA EN SALSA DE
TOMATE PICANTE
TALL 15 OZ.**

FECHA DE EMISION
ENERO DEL 2017
REVISION:PRIMERA
PAGINA 3 de 4
**COPIA
CONTROLADA**



**DEFECTOS RELACIONADOS CON EL PRODUCTO
DEFECTS RELATED TO THE PRODUCT**

DEFECTOS MENORES / MINOR DEFECTS

Defecto que no reduce materialmente la utilidad de la unidad para el fin a que está destinada, que provoque una mala apariencia que deteriore la imagen del producto o que genere un efecto reductor sobre el funcionamiento y uso eficaz de la unidad.

A defect that does not materially reduce the utility of the unit for its intended purpose, which causes a bad appearance that deteriorates the image of the product or that generates a reducing effect on the operation and effective use of the unit.

Envase / Can	Presencia de olores / Presence of odors
	Contaminación con producto (Residuos) / Contamination with product (waste)
	Abolladuras / Dents
	Abombamiento blando / Soft bending
	Corrosión externa / External Corrosion
Características Físicas Physical characteristics	Peso neto, Numero de piezas <2 / Net weight, Number of pieces <2
Codificación / Coding	Ausencia de letra "L" o palabra "Lote" en codificación del lote. Absence of letter "L" or word "Lot" in batch coding

DEFECTOS MAYORES / MAJOR DEFECTS

Defecto que sin alterar la calidad del producto, tiene la probabilidad de ocasionar una falla o de reducir materialmente la utilidad de la unidad para el fin al que se destina. / **Defect that without altering the quality of the product, is likely to cause a failure or materially reduce the utility of the unit for the purpose for which it is intended.**

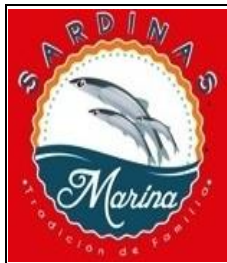
Sensorial / Sensory	Duro al paladar (espina dura) / Hard to the palate (hard spine)
Características Físicas Physical Characteristics	Peso neto < 425g. / Net Weight <425g.
	Líquido de cobertura < 35% de salsa de tomate Coverage liquid <35% of tomato sauce
Características Químicas Chemical Characteristics	% Cloruro de sodio > 2.0 / % Sodium Chloride > 2.0
Codificación Coding	No Legibilidad de Textos legales (Fecha de vencimiento, Lote) No Readability of Legal Texts (Due Date, Lot)
	No Visible (Fecha de vencimiento, Lote) / Not Visible (Due Date, Lot)
	Presencia de Codificación por grabado / Presence of Encoding by engraving

DEFECTOS CRÍTICOS / CRITICAL DEFECTS

Defecto que puede producir condiciones peligrosas o inseguras para quienes usan o mantienen el producto. Es también el defecto que puede impedir el funcionamiento o el normal desempeño de una función importante de un producto del cual depende la seguridad personal.

A defect that may produce hazardous or unsafe conditions for those who use or maintain the product. It is also the defect that can impede the operation or the normal performance of an important function of a product on which personal security depends

Sensorial Sensory	Presencia de materiales extraños que afecten inocuidad Presence of foreign materials that affect safety
	Olores extraños: Diesel, amoníaco, metálicos o inusuales Foreign odors: Diesel, ammonia, metallic or unusual
	Sabores extraños: dulces, amargos, ácidos, metálicos o inusuales Strange flavors: sweet, bitter, acidic, metallic or unusual
Características Químicas Chemical Characteristics	Histamina > 50 ppm / Histamine > 50 ppm pH <5, >6
Características Microbiológicas Microbiological characteristics	Esterilidad comercial no satisfactoria / Commercial sterility not satisfactory
Envase / Can	Abombamiento duro / Hard bulging
Sellado de lata / Can Seal	Espesor fuera de especificaciones técnicas Thickness outside technical specifications
	Overlap fuera de especificaciones técnicas Overlap outside technical specifications
	Porcentaje de arrugas >25% / Wrinkle percentage > 25%



**FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO
CONSERVAS DE
MACARELA EN SALSA DE
TOMATE PICANTE
TALL 15 OZ.**

FECHA DE EMISION

ENERO DEL 2017

REVISION: PRIMERA

PAGINA 4 de 4

**COPIA
CONTROLADA**



INSTRUCCIONES PARA EL USO / DIRECTIONS

1. Para su conservación este producto debe mantenerse a temperatura ambiente
For Their conservation this product should stay to ambient temperature.
2. Una vez abierto consumir en el menor tiempo posible y mantenerse refrigerado
Once open to consume in the smallest possible time and to stay refrigerated.
3. Este producto no requiere procesos posteriores de cocción
This product doesn't require later processes of cooking
4. Este producto puede ser consumido por personas mayores de un año de edad
This product can be consumed by grown-up of year of age.

RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO Y ALMACENAMIENTO / RECOMMENDATIONS FOR STORAGE AND HANDLING

- Evitar voladizos en el estibado, para asegurar un mejor desempeño de la caja y protección del producto
When product on pallet avoids uneven tacking, to prevent box damage and protect the product.
- Almacenar en lugares frescos y secos, retirados de la pared, y del piso para evitar la transmisión de humedad
Store in fresh and dry place. The product should be stored, from the warehouse wall and off the floor on pallets. This is done to avoid damage from humidity.
- Evitar el contacto directo con los rayos solares o cualquier otra fuente de calor
Avoid storing in direct sun light or in a hot area.
- Evitar contacto con cualquier tipo de contaminación ya sea físico-química o microbiológica (jabones, fungicidas, condimentos, ceras, cebollas, productos perfumados, entre otros)
Avoid physical contact with chemical products such as (soaps, waxes, perfumed products, and fungicides) also contact with food products such as (garlic, onions and other condiments).
- Rotar las existencias periódicamente / **Must be the goods rotate.**
- Realizar fumigaciones preventivas contra plagas con sustancias piretroides como: Solfac, K-othrine, Pybuthrin
Preventive fumigations must be realized (but chemicals must not touch the product) using pyrethroid substances like: Solfac, K-othrine, Pybuthrin.
- Realizar periódicamente el control de roedores
Rodent control must be realized (again chemicals must not touch the product)
- Mantener un buen aseo en pisos, paredes, techos, estibas y enseres
A good standard of cleanliness must be maintained on floors, walls, roofs, and all storage equipment.

ELABORADO:

Rodolfo Tomalá R.
Gerente de Producción

APROBADO:

Ing. Pedro Coellar
Gerente General