
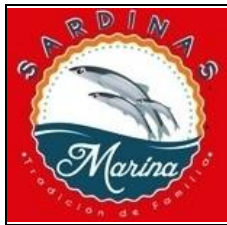
	<b>FICHA TECNICA</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>CONSERVAS DE SARDINA</b> <b>EN SALSA DE TOMATE</b> <b>OVAL 15 OZ.</b>	FECHA DE EMISION	
		ENERO DEL 2017	
		REVISION: PRIMERA	
		PAGINA 1 de 4	
		COPIA CONTROLADA	

Producto / Product	CONSERVA DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE
Marca – Referencia / Brand – Reference	SARDINA“MARINA” EN SALSA DE TOMATE
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. / <b>Indefinite, consumption is recommended before 3 years.</b>
Ingredientes / Ingredients	Sardina (Ophistona spp de Ecuador)/Sardine (Ophistonema spp of Ecuador), Morenillo(Scomber Japonicus)/ Jack Mackerel Picudillo (Decapterus Macrosoma)/ Trachurus Murphyi Sardina Redonda (Etrumeus Teres)/ Red-eye round herring 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 <b>Pleasant; whole and orderly pieces, covered with Tomato sauce. Absence of foreign materials.</b>	Análisis sensorial <b>Sensory Analysis</b>
Textura /Texture	Característica de producto cocido, hueso dorsal de la pieza se desintegra al tacto. / <b>Characteristic of cooked product, dorsal bone of the pieced disintegrates to the tact.</b>	Análisis sensorial <b>Sensory Analysis</b>
Color / Color	Salsa rojo brillante, pescado color uniforme va de crema a café suave. <b>Bright red sauce, fish uniform color goes from beige to soft brown.</b>	Análisis sensorial <b>Sensory Analysis</b>
Sabor / Flavor	Característico del producto sin residuos o indicios de sabor picante <b>Characteristic of the product, without residues or indications of spicy flavor.</b>	Análisis sensorial <b>Sensory Analysis</b>
Olor / Odor	Característico del producto; agradable a sardina y salsa de tomate. <b>Characteristic of the product; pleasant to sardine and tomato sauce</b>	Análisis sensorial <b>Sensory Analysis</b>

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE / PACKAGING AND PACKAGING SPECIFICATIONS		
Presentación / Presentations	Cajas x 24 unidades (425g.) / <b>Boxes x 24 units (425g.)</b>	
Empaque Primario Primary Packaging	Tipo <b>Type</b>	Tipo Tarro hojalata de dos piezas oval de 15 oz; 607x406x107 Medidas en mm de lata cerrada: 160x110x36 / <b>Type Oval two-piece tin can 15 oz; 607x406x107 Dimensions in mm closed can: 160x110x36</b>
	Material / <b>Material</b>	TFS (hojalata electrolítica)/ <b>TFS (electrolytic tinplate)</b>
Empaque secundario Secondary packaging	Rotulado / <b>Leveled</b>	Cumplimiento de legislación vigente <b>Compliance with current legislation</b>
	Tipo / <b>Type</b>	Carton test 150, length 43.7cm, width 32.5cm, height 10.2cm.
	Estructura/ <b>Structure</b>	Corrugada / <b>Corrugated</b>
	Rotulado <b>Leveled</b>	Cumplimiento de legislación vigente <b>Compliance with current legislation</b>
	Codificación <b>Coding</b>	Lote, Orden de Compra (PO), Fecha de Exp. Batch, Dia Juliano de Prod. <b>Lot, Purchase Order (PO), Exp Date., Batch, Julian Prod. Day</b>



**FICHA TECNICA  
PRODUCTO TERMINADO  
CONSERVAS DE SARDINA  
EN SALSA DE TOMATE  
OVAL 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*
Agua	76.0

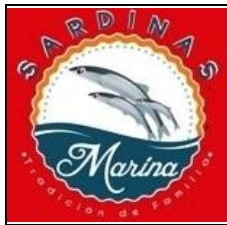
**TODA LA MEZCLA DE INGREDIENTES DEBERA SER HOMOGENIZADA A 1300 PSI DE PRESION.  
EL PORCENTAJE DE SAL VARIA DE ACUERDO A LA FRESCURA DE LA MACARELA, LA FORMULA ANTES SEÑALADA  
ES PARA MACARELA FRESCA DEL DIA, PARA MACARELA CONSERVADA EN FRIO EL PORCENTAJE VARIA DE 0,73 A  
0,92 ENTRE MAS DIAS GUARDADA 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/ <b>Fluorometric Method</b> Técnica AOAC 977.13
Bases Volátiles exp. Como nitrógeno	mg/100g.	<50	Determinación de Bases volátiles – NTC 1322 <b>Determination of volatile Bases - NTC 1322</b>
Cloruro de sodio / Sodium Chloride	%m/m	< 2.0	Método Cuantitativo Indirecto de Volhard – NTC 1322 <b>Method Indirect Quantitative of Volhard - NTC 1322</b>
Estaño / Sn	mg/Kg.	<200	Método Absorción atómica/ <b>Method Atomic Absorption</b>
Cobre/ Cu	mg/Kg.	10	Método Absorción atómica/ <b>Method Atomic Absorption</b>
Plomo / Pb	mg/Kg.	<0.4	Método Absorción atómica/ <b>Method Atomic Absorption</b>
Mercurio / Hg	mg/Kg.	<0.5	Método Absorción atómica/ <b>Method Atomic Absorption</b>
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 <b>Determination of the net weight - CODEX STAN 94</b>
Peso Drenado Drained Weight	g.	276 ± 10 g	Determinación del peso neto - CODEX STAN 94 <b>Determination of the net weight - CODEX STAN 94</b>
No. de Piezas /No. Pieces	Unid.	2 - 8 unid.	Determinación Visual / <b>Visual Determination</b>
°Brix salsa / °Brix Sauce	°Brix	9 +/- 1	Refractómetro – densimetría/ <b>Refractometer - Densimetry</b>
pH	--	5 - 6	Potenciómetro / <b>Potentiometer</b>
Relacion Sardina Liq. De cobertura / Relationship Sardina Liq. Coverage	%	65/35 min.	Porcentajes de líquido de cobertura – RESOLUCION 337 DE 2006/ <b>Percentage of the liquid of covering- RTESOLUTION 337 of 2006</b>

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES**

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



**FICHA TECNICA  
PRODUCTO TERMINADO  
CONSERVAS DE SARDINA  
EN SALSA DE TOMATE  
OVAL 15 OZ.**

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

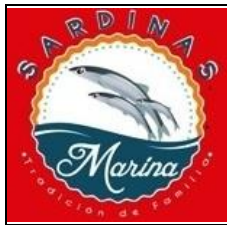


**DEFECTOS RELACIONADOS CON EL PRODUCTO  
DEFECTS RELATED TO THE PRODUCT**

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

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

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



**FICHA TECNICA  
PRODUCTO TERMINADO  
CONSERVAS DE SARDINA  
EN SALSA DE TOMATE  
OVAL 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 is on pallet avoid uneven stacking, 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:**

Dr. Geovanny Coellar  
Gerente General