

# Atún al Pimiento

**ASISERVY**  
Un mar de calidad e innovación



**Definición:** Ensalada de atún (lomos o trozos o combinación de ambos), estilo California, sellados herméticamente y sometidos a proceso de esterilización comercial.

**Ingredientes:** Atún de cualquiera de las siguientes especies:  
Thunnus Obesus (Bigeye).  
Thunnus Albacares (Yellowfin).  
Katsowonus Pelamos (Skipjack).  
Aceite vegetal de soya con achiote.  
Salmuera.  
Sal yodada.  
Vegetales (arveja, zanahoria, cebolla, maíz dulce, pimiento rojo y verde).  
Vinagre.

**Composición:** 26% atún.  
44% vegetales.  
30% líquido de cobertura (o requerimiento del cliente).  
*Nota: el líquido de cobertura será 50% aceite vegetal y 50% combinación salmuera y vinagre*

**ASISERVY.COM**

<b>Características:</b>	<b>Organoléptico</b> Color: característico de la especie. Olor: agradable. Sabor: característico de la especie. Textura: firme y jugosa. <b>Físico-químico</b> Ph: 5 a 6. Histamina: menor o igual a de 1.66 mg%. Sal: máximo 2.0% lomos. <b>Microbiológico</b> Coliforme totales: ausencia. Coliformes fecales: ausencia. Estafilococos aureus: ausencia. E. Coli: ausencia. Salmonella spp.: ausencia. Clostridium botulinum: ausencia. <b>Pesos:</b> Peso neto: 170 gramos.      Peso drenado: 120 gramos. Peso neto: 175 gramos.      Peso drenado: 126 gramos. Peso neto: 1000 gramos.      Peso drenado: 650 gramos. Peso neto: 1850 gramos.      Peso drenado: 1350 gramos. <i>(Pesos netos y drenados pueden variar de acuerdo a especificación y requisitos del cliente).</i>
<b>Limpieza:</b>	Razonablemente libre de espinas, escamas, piel y sangre.
<b>Utilización esperada y/o uso previsto:</b>	Para consumo directo como ensalada. Puede ser consumido directamente.
<b>Tipo de embalaje:</b>	Ensalada de atún (lomos o trozos de atún) estilo California en combinación de aceite vegetal y salmuera/vinagre en envases sanitarios de tamaño variable. Los envases han sido diseñados para contener producto alimenticio.
<b>Presentación:</b>	170 gramos: Cajas de 48 unidades.      175 gramos: Cajas de 48 unidades. 1000 gramos: Cajas de 12 unidades.      1850 gramos: Cajas de 6 unidades.
<b>Almacenamiento y conservación:</b>	El producto debe ser almacenado en condiciones normales de temperatura ambiente.
<b>Vida útil:</b>	En las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente el producto tiene una vida útil de 4 años para tamaños menores a los 1000 gramos. Tamaños mayores a 1000 gramos tienen una vida útil de 6 años.
<b>Instrucciones de manejo y uso:</b>	Una vez que la lata que contiene el producto ha sido abierta debe consumirse inmediatamente. Caso contrario debe trasladarse a otro recipiente y debe ser refrigerado. No debe mantenerse en el envase abierto por más de una hora.
<b>Condiciones de transporte y/o método de distribución:</b>	El transporte se realiza por vía marítima y terrestre en contenedores secos hasta el cliente.
<b>Consecuencias de mal empleo del producto:</b>	Intoxicación alimentaria si no se siguen las normas mínimas de higiene y conservación (refrigeración) después de abierta la lata.
<b>Grupo de consumidores:</b>	Todo público.
<b>Grupos vulnerables:</b>	Personas alérgicas a productos pesqueros.
<b>Requisitos legales y reglamentos aplicables:</b>	Norma INEN NTE-184.      Codex STAN-119-1981, Rev 1-1995. Reglamento CE 221/2002.      Reglamento CE 1881/2006. Reglamento CE 2073/2005.      Fichas técnicas de clientes.



**Definición:** Ensalada de atún (lomos o trozos o combinación de ambos) estilo escabeche, sellados herméticamente y sometidos a proceso de esterilización comercial.

**Ingredientes:** Atún de cualquiera de las siguientes especies:  
Thunnus Obesus (Bigeye).  
Thunnus Albacares (Yellowfin).  
Katsowonus Pelamos (Skipjack).  
Aceite vegetal de soya con achiote.  
Salmuera.  
Sal yodada.  
Vegetales (zanahoria, cebolla, maíz dulce, pimiento rojo y verde, vainita).  
Vinagre.

**Composición:** 26% atún.  
44% vegetales.  
30% líquido de cobertura (o requerimiento del cliente).  
*Nota: el líquido de cobertura será 49% aceite vegetal y 51% combinación salmuera y vinagre.*

<b>Características:</b>	<b>Organoléptico</b> Color: característico de la especie. Olor: agradable. Sabor: característico de la especie. Textura: firme y jugosa. <b>Físico-químico</b> Ph: 5 a 6. Histamina: menor o igual a de 1.66 mg%. Sal: máximo 2.0% lomos. <b>Microbiológico</b> Coliforme totales: ausencia. Coliformes fecales: ausencia. Estafilococos aureus: ausencia. E. Coli: ausencia. Salmonella spp.: ausencia. Clostridium botulinum: ausencia. <b>Pesos:</b> Peso neto: 170 gramos.      Peso drenado: 120 gramos. Peso neto: 175 gramos.      Peso drenado: 126 gramos. Peso neto: 1000 gramos.      Peso drenado: 650 gramos. Peso neto: 1850 gramos.      Peso drenado: 1350 gramos. <i>(Pesos netos y drenados pueden variar de acuerdo a especificación y requisitos del cliente).</i>
<b>Limpieza:</b>	Razonablemente libre de espinas, escamas, piel y sangre.
<b>Utilización esperada y/o uso previsto:</b>	Para consumo directo como ensalada. Puede ser consumido directamente.
<b>Tipo de embalaje:</b>	Ensalada de atún (lomos o trozos de atún) estilo Escabeche en combinación de aceite vegetal y salmuera/vinagre en envases sanitarios de tamaño variable. Los envases han sido diseñados para contener producto alimenticio.
<b>Presentación:</b>	170 gramos: Cajas de 48 unidades.      175 gramos: Cajas de 48 unidades. 1000 gramos: Cajas de 12 unidades.      1850 gramos: Cajas de 6 unidades.
<b>Almacenamiento y conservación:</b>	El producto debe ser almacenado en condiciones normales de temperatura ambiente.
<b>Vida útil:</b>	En las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente el producto tiene una vida útil de 4 años para tamaños menores a los 1000 gramos. Tamaños mayores a 1000 gramos tienen una vida útil de 6 años.
<b>Instrucciones de manejo y uso:</b>	Una vez que la lata que contiene el producto ha sido abierta debe consumirse inmediatamente. Caso contrario debe trasladarse a otro recipiente y debe ser refrigerado. No debe mantenerse en el envase abierto por más de una hora.
<b>Condiciones de transporte y/o método de distribución:</b>	El transporte se realiza por vía marítima y terrestre en contenedores secos hasta el cliente.
<b>Consecuencias de mal empleo del producto:</b>	Intoxicación alimentaria si no se siguen las normas mínimas de higiene y conservación (refrigeración) después de abierta la lata.
<b>Grupo de consumidores:</b>	Todo público.
<b>Grupos vulnerables:</b>	Personas alérgicas a productos pesqueros.
<b>Requisitos legales y reglamentos aplicables:</b>	Norma INEN NTE-184.      Codex STAN-119-1981, Rev 1-1995. Reglamento CE 221/2002.      Reglamento CE 1881/2006. Reglamento CE 2073/2005.      Fichas técnicas de clientes.



**Definición:** Lomos o trozos (o combinación de ambos) de atún empacados en agua y/o aceite y vegetales, sellados herméticamente y sometidos a proceso de esterilización comercial.

**Ingredientes:** Atún de cualquiera de las siguientes especies:  
Thunnus Obesus (Bigeye).  
Thunnus Albacares (Yellowfin).  
Katsowonus Pelamos (Skipjack).  
Aceite vegetal de soya con achiote.  
Agua potable.  
Sal yodada.  
Vegetales (arveja, zanahoria, cebolla).  
Vinagre.

**Composición:** 32% atún.  
33% vegetales.  
35% líquido de cobertura (o requerimiento del cliente).  
Nota: el líquido de cobertura será 60% aceite vegetal y 40% combinación agua y vinagre.

<b>Características:</b>	<p><b>Organoléptico</b> Color: característico de la especie. Olor: agradable. Sabor: característico de la especie. Textura: firme y jugosa.</p> <p><b>Físico-químico</b> Ph: 5 a 6. Histamina: menor o igual a de 1.66 mg%. Sal: máximo 2.0% lomos.</p> <p><b>Microbiológico</b> Coliforme totales: ausencia. Coliformes fecales: ausencia. Estafilococos aureus: ausencia. E. Coli: ausencia. Salmonella spp.: ausencia. Clostridium botulinum: ausencia.</p> <p><b>Pesos:</b> Peso neto: 170 gramos.      Peso drenado: 120 gramos. Peso neto: 175 gramos.      Peso drenado: 126 gramos. Peso neto: 1000 gramos.      Peso drenado: 650 gramos. Peso neto: 1850 gramos.      Peso drenado: 1350 gramos. (Pesos netos y drenados pueden variar de acuerdo a especificación y requisitos del cliente).</p>
<b>Limpieza:</b>	Razonablemente libre de espinas, escamas, piel y sangre.
<b>Utilización esperada y/o uso previsto:</b>	Para consumo directo como ensalada. Puede ser consumido directamente.
<b>Tipo de embalaje:</b>	Lomos o trozos de atún enlatados con vegetales y combinación agua/vinagre y aceite vegetal en envases sanitarios de tamaño variable. Los envases han sido diseñados para contener producto alimenticio.
<b>Presentación:</b>	170 gramos: Cajas de 48 unidades.      175 gramos: Cajas de 48 unidades. 1000 gramos: Cajas de 12 unidades.      1850 gramos: Cajas de 6 unidades.
<b>Almacenamiento y conservación:</b>	El producto debe ser almacenado en condiciones normales de temperatura ambiente.
<b>Vida útil:</b>	En las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente el producto tiene una vida útil de 4 años para tamaños menores a los 1000 gramos. Tamaños mayores a 1000 gramos tienen una vida útil de 6 años.
<b>Instrucciones de manejo y uso:</b>	Una vez que la lata que contiene el producto ha sido abierta debe consumirse inmediatamente. Caso contrario debe trasladarse a otro recipiente y debe ser refrigerado. No debe mantenerse en el envase abierto por más de una hora.
<b>Condiciones de transporte y/o método de distribución:</b>	El transporte se realiza por vía marítima y terrestre en contenedores secos hasta el cliente.
<b>Consecuencias de mal empleo del producto:</b>	Intoxicación alimentaria si no se siguen las normas mínimas de higiene y conservación (refrigeración) después de abierta la lata.
<b>Grupo de consumidores:</b>	Todo público.
<b>Grupos vulnerables:</b>	Personas alérgicas a productos pesqueros.
<b>Requisitos legales y reglamentos aplicables:</b>	Norma INEN NTE-184.      Codex STAN-119-1981, Rev 1-1995. Reglamento CE 221/2002.      Reglamento CE 1881/2006. Reglamento CE 2073/2005.      Fichas técnicas de clientes.

Atún Italiano

ASISERVY

Un mar de calidad e innovación



**Definición:** Trozos de atún empacadas en salsa de tomate, sellados herméticamente y sometidos a proceso de esterilización comercial.

**Ingredientes:** Atún de cualquiera de las siguientes especies:  
Thunnus Obesus (Bigeye).  
Thunnus Albacares (Yellowfin).  
Katsowonus Pelamos (Skipjack).  
Salsa de tomate.  
Aceite vegetal de soya o girasol (o requerimiento del cliente).  
Salmuera.

**Composición:** 21% migas de atún.  
79% pasta de tomate (o requerimiento del cliente).

ASISERVY.COM

<b>Características:</b>	<b>Organoléptico</b> Color: rojizo. Olor: agradable. Sabor: Típico de la especie. Textura: firme y jugosa. <b>Físico-químico</b> Ph: 5 a 6. Histamina: menor o igual a de 1.66 mg%. Sal: máximo 2.0%. <b>Microbiológico</b> Coliforme totales: ausencia. Coliformes fecales: ausencia. Estafilococos aureus: ausencia. E. Coli: ausencia. Salmonella spp.: ausencia. Clostridium botulinum: ausencia. <b>Pesos:</b> Peso neto: 120 gramos.      Peso drenado: 70 gramos. (Pesos netos y drenados pueden variar de acuerdo a especificación y requisitos del cliente).
<b>Limpieza:</b>	Libre de espinas, escamas, piel y sangre.
<b>Utilización esperada y/o uso previsto:</b>	Para consumo directo en variedad de preparaciones alimenticias. Puede ser consumido directamente.
<b>Tipo de embalaje:</b>	Trozos de atún enlatados en salsa de tomate en envases sanitarios. Los envases han sido diseñados para contener producto alimenticio.
<b>Presentación:</b>	120 gramos: Cajas de 48 unidades.
<b>Almacenamiento y conservación:</b>	El producto debe ser almacenado en condiciones normales de temperatura ambiente.
<b>Vida útil:</b>	En las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente el producto tiene una vida útil de 4 años.
<b>Instrucciones de manejo y uso:</b>	Una vez que la lata que contiene el producto ha sido abierta debe consumirse inmediatamente. Caso contrario debe trasladarse a otro recipiente y debe ser refrigerado. No debe mantenerse en el envase abierto por más de una hora.
<b>Condiciones de transporte y/o método de distribución:</b>	El transporte se realiza por vía marítima y terrestre en contenedores secos hasta el cliente.
<b>Consecuencias de mal empleo del producto:</b>	Intoxicación alimentaria si no se siguen las normas mínimas de higiene y conservación (refrigeración) después de abierta la lata.
<b>Grupo de consumidores:</b>	Todo público.
<b>Grupos vulnerables:</b>	Personas alérgicas a productos pesqueros.
<b>Requisitos legales y reglamentos aplicables:</b>	Norma INEN NTE-184.      Codex STAN-119-1981, Rev 1-1995. Reglamento CE 221/2002.      Reglamento CE 1881/2006. Reglamento CE 2073/2005.      Fichas técnicas de clientes.



**Definición:** Ensalada de atún (lomos o trozos o combinación de ambos) estilo mexicana, sellados herméticamente y sometidos a proceso de esterilización comercial.

**Ingredientes:** Atún de cualquiera de las siguientes especies:  
 Thunnus Obesus (Bigeye).  
 Thunnus Albacares (Yellowfin).  
 Katsowonus Pelamos (Skipjack).  
 Aceite vegetal de soya con achiote.  
 Salmuera.  
 Sal yodada.  
 Vegetales (aji jalapeño, zanahoria, cebolla, maíz dulce, pimiento rojo y frejól rojo). Vinagre.

**Composición:** 26% atún.  
 44% vegetales.  
 30% líquido de cobertura (o requerimiento del cliente).  
*Nota: el líquido de cobertura será 50% aceite vegetal y 50% combinación salmuera y vinagre.*

<b>Características:</b>	<b>Organoléptico</b> Color: característico de la especie. Olor: agradable. Sabor: característico de la especie. Textura: firme y jugosa. <b>Físico-químico</b> Ph: 5 a 6. Histamina: menor o igual a de 1.66 mg%. Sal: máximo 2.0% lomos. <b>Microbiológico</b> Coliforme totales: ausencia. Coliformes fecales: ausencia. Estafilococos aureus: ausencia. E. Coli: ausencia. Salmonella spp.: ausencia. Clostridium botulinum: ausencia. <b>Pesos:</b> Peso neto: 170 gramos.      Peso drenado: 120 gramos. Peso neto: 175 gramos.      Peso drenado: 126 gramos. Peso neto: 1000 gramos.      Peso drenado: 650 gramos. Peso neto: 1850 gramos.      Peso drenado: 1350 gramos. <i>(Pesos netos y drenados pueden variar de acuerdo a especificación y requisitos del cliente).</i>
<b>Limpieza:</b>	Razonablemente libre de espinas, escamas, piel y sangre.
<b>Utilización esperada y/o uso previsto:</b>	Para consumo directo como ensalada. Puede ser consumido directamente.
<b>Tipo de embalaje:</b>	Ensalada de atún (lomos o trozos de atún) estilo Mexicana en combinación de aceite vegetal y salmuera/vinagre en envases sanitarios de tamaño variable. Los envases han sido diseñados para contener producto alimenticio.
<b>Presentación:</b>	170 gramos: Cajas de 48 unidades.      175 gramos: Cajas de 48 unidades. 1000 gramos: Cajas de 12 unidades.      1850 gramos: Cajas de 6 unidades.
<b>Almacenamiento y conservación:</b>	El producto debe ser almacenado en condiciones normales de temperatura ambiente.
<b>Vida útil:</b>	En las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente el producto tiene una vida útil de 4 años para tamaños menores a los 1000 gramos. Tamaños mayores a 1000 gramos tienen una vida útil de 6 años.
<b>Instrucciones de manejo y uso:</b>	Una vez que la lata que contiene el producto ha sido abierta debe consumirse inmediatamente. Caso contrario debe trasladarse a otro recipiente y debe ser refrigerado. No debe mantenerse en el envase abierto por más de una hora.
<b>Condiciones de transporte y/o método de distribución:</b>	El transporte se realiza por vía marítima y terrestre en contenedores secos hasta el cliente.
<b>Consecuencias de mal empleo del producto:</b>	Intoxicación alimentaria si no se siguen las normas mínimas de higiene y conservación (refrigeración) después de abierta la lata.
<b>Grupo de consumidores:</b>	Todo público.
<b>Grupos vulnerables:</b>	Personas alérgicas a productos pesqueros.
<b>Requisitos legales y reglamentos aplicables:</b>	Norma INEN NTE-184.      Codex STAN-119-1981, Rev 1-1995. Reglamento CE 221/2002.      Reglamento CE 1881/2006. Reglamento CE 2073/2005.      Fichas técnicas de clientes.



**Definición:** Ensalada de atún (lomos o trozos o combinación de ambos) estilo nicoise, sellados herméticamente y sometidos a proceso de esterilización comercial.

**Ingredientes:** Atún de cualquiera de las siguientes especies:  
 Thunnus Obesus (Bigeye).  
 Thunnus Albacares (Yellowfin).  
 Katsowonus Pelamos (Skipjack).  
 Aceite vegetal de soya con achiote.  
 Salmuera.  
 Sal yodada.  
 Vegetales (cebolla, papa, aceitunas, vainita, tomate).  
 Vinagre.

**Composición:** 26% atún.  
 42% vegetales.  
 32% líquido de cobertura (o requerimiento del cliente).  
 Nota: el líquido de cobertura será 52% aceite vegetal y 48% combinación agua y vinagre.

<b>Características:</b>	<p><b>Organoléptico</b>                  Color: característico de la especie.                  Olor: agradable.                  Sabor: característico de la especie.                  Textura: firme y jugosa.</p> <p><b>Físico-químico</b>                  Ph: 5 a 6.                  Histamina: menor o igual a de 1.66 mg%.                  Sal: máximo 2.0% lomos.</p> <p><b>Microbiológico</b>                  Coliforme totales: ausencia.                  Coliformes fecales: ausencia.                  Estafilococos aureus: ausencia.                  E. Coli: ausencia.                  Salmonella spp.: ausencia.                  Clostridium botulinum: ausencia.</p> <p><b>Pesos:</b>                  Peso neto: 170 gramos.      Peso drenado: 120 gramos.                  Peso neto: 175 gramos.      Peso drenado: 126 gramos.                  Peso neto: 1000 gramos.      Peso drenado: 650 gramos.                  Peso neto: 1850 gramos.      Peso drenado: 1350 gramos.                  (Pesos netos y drenados pueden variar de acuerdo a especificación y requisitos del cliente).</p>
<b>Limpieza:</b>	Razonablemente libre de espinas, escamas, piel y sangre.
<b>Utilización esperada y/o uso previsto:</b>	Para consumo directo como ensalada. Puede ser consumido directamente.
<b>Tipo de embalaje:</b>	Ensalada de atún (lomos o trozos de atún) estilo nicoise en combinación de aceite vegetal y salmuera/vinagre en envases sanitarios de tamaño variable. Los envases han sido diseñados para contener producto alimenticio.
<b>Presentación:</b>	170 gramos: Cajas de 48 unidades.    175 gramos: Cajas de 48 unidades. 1000 gramos: Cajas de 12 unidades.    1850 gramos: Cajas de 6 unidades.
<b>Almacenamiento y conservación:</b>	El producto debe ser almacenado en condiciones normales de temperatura ambiente.
<b>Vida útil:</b>	En las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente el producto tiene una vida útil de 4 años para tamaños menores a los 1000 gramos. Tamaños mayores a 1000 gramos tienen una vida útil de 6 años.
<b>Instrucciones de manejo y uso:</b>	Una vez que la lata que contiene el producto ha sido abierta debe consumirse inmediatamente. Caso contrario debe trasladarse a otro recipiente y debe ser refrigerado. No debe mantenerse en el envase abierto por más de una hora.
<b>Condiciones de transporte y/o método de distribución:</b>	El transporte se realiza por vía marítima y terrestre en contenedores secos hasta el cliente.
<b>Consecuencias de mal empleo del producto:</b>	Intoxicación alimentaria si no se siguen las normas mínimas de higiene y conservación (refrigeración) después de abierta la lata.
<b>Grupo de consumidores:</b>	Todo público.
<b>Grupos vulnerables:</b>	Personas alérgicas a productos pesqueros.
<b>Requisitos legales y reglamentos aplicables:</b>	Norma INEN NTE-184.      Codex STAN-119-1981, Rev 1-1995. Reglamento CE 221/2002.    Reglamento CE 1881/2006. Reglamento CE 2073/2005.    Fichas técnicas de clientes.



**Definición:** Lomos de atún de agua y/o aceite, sellados herméticamente y sometidos a proceso de esterilización comercial.

**Ingredientes:** Atún de cualquiera de las siguientes especies:  
 Thunnus Obesus (Bigeye).  
 Thunnus Albacares (Yellowfin).  
 Katsowonus Pelamos (Skipjack).  
 Sarda orientalis (Bonito sierra).  
 Euthynnus lineatus (Pataseca).  
 Aceite vegetal de Soya o Girasol.  
 Agua Potable.

**Composición:** 70 a 75% atún.  
 25 a 30% líquido de cobertura (o requerimiento del cliente).  
 Nota 1: El líquido de cobertura será 100% agua en el caso de producto en agua. 60% agua / 40% Aceite Vegetal (o requerimiento del cliente)  
 Nota 2: La pastilla estará compuesta por aproximadamente 90% de lomos y 10% de migas (o requerimiento del cliente).

<b>Características:</b>	<p><b>Organoléptico</b>                  Color: característico de la especie.                  Olor: agradable.                  Sabor: característico de la especie.                  Textura: firme y jugosa.</p> <p><b>Físico-químico</b>                  Ph: 5 a 6.                  Histamina: menor o igual a de 1.66 mg%.                  Sal: máximo 2.0% lomos.</p> <p><b>Microbiológico</b>                  Coliforme totales: ausencia.                  Coliformes fecales: ausencia.                  Estafilococos aureus: ausencia.                  E. Coli: ausencia.                  Salmonella spp.: ausencia.                  Clostridium botulinum: ausencia.</p> <p><b>Pesos:</b>                  Peso neto: 175 gramos.      Peso drenado: 126 gramos.                  Peso neto: 1000 gramos.      Peso drenado: 650 gramos.                  Peso neto: 1850 gramos.      Peso drenado: 1350 gramos.                  (Pesos netos y drenados pueden variar de acuerdo a especificación y requisitos del cliente).</p>
<b>Limpieza:</b>	Razonablemente libre de espinas, escamas, piel y sangre.
<b>Utilización esperada y/o uso previsto:</b>	Para consumo directo en variedad de preparaciones alimenticias. Puede ser consumido directamente.
<b>Tipo de embalaje:</b>	Lomos de atún enlatados con agua o aceite vegetal o combinación, ambos en envases sanitarios de tamaño variable. Los envases han sido diseñados para contener producto alimenticio.
<b>Presentación:</b>	175 gramos: Cajas de 48 unidades. 1000 gramos: Cajas de 12 unidades. 1850 gramos: Cajas de 6 unidades.
<b>Almacenamiento y conservación:</b>	El producto debe ser almacenado en condiciones normales de temperatura ambiente.
<b>Vida útil:</b>	En las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente el producto tiene una vida útil de 4 años para tamaños menores a los 1000 gramos. Tamaños mayores a 1000 gramos tienen una vida útil de 6 años.
<b>Instrucciones de manejo y uso:</b>	Una vez que la lata que contiene el producto ha sido abierta debe consumirse inmediatamente. Caso contrario debe trasladarse a otro recipiente y debe ser refrigerado. No debe mantenerse en el envase abierto por más de una hora.
<b>Condiciones de transporte y/o método de distribución:</b>	El transporte se realiza por vía marítima y terrestre en contenedores secos hasta el cliente.
<b>Consecuencias de mal empleo del producto:</b>	Intoxicación alimentaria si no se siguen las normas mínimas de higiene y conservación (refrigeración) después de abierta la lata.
<b>Grupo de consumidores:</b>	Todo público.
<b>Grupos vulnerables:</b>	Personas alérgicas a productos pesqueros.
<b>Requisitos legales y reglamentos aplicables:</b>	Norma INEN NTE-184. Codex STAN-119-1981, Rev 1-1995. Reglamento CE 221/2002. Reglamento CE 1881/2006. Reglamento CE 2073/2005. Fichas técnicas de clientes.



**Definición:** Trozos de atún ahumados, sellados herméticamente y sometidos a proceso de esterilización comercial.

**Ingredientes:** Atún de cualquiera de las siguientes especies:  
Thunnus Obesus (Bigeye).  
Thunnus Albacares (Yellowfin).  
Katsowonus Pelamos (Skipjack).  
Aceite vegetal.  
Sal yodada.  
Oleo resina (humo).

**Composición:** 70% atún.  
30% líquido de cobertura (combinación aceite vegetal y óleo resina de humo. O requerimiento del cliente).

<b>Características:</b>	<p><b>Organoléptico</b> Color: característico de la especie. Olor: agradable. Sabor: característico de la especie. Ahumado. Textura: firme y jugosa.</p> <p><b>Físico-químico</b> Ph: 5 a 6. Histamina: menor o igual a de 1.66 mg%. Sal: máximo 2.0% lomos.</p> <p><b>Microbiológico</b> Coliforme totales: ausencia. Coliformes fecales: ausencia. Estafilococos aureus: ausencia. E. Coli: ausencia. Salmonella spp.: ausencia. Clostridium botulinum: ausencia.</p> <p><b>Pesos:</b> Peso neto: 170 gramos.      Peso drenado: 120 gramos. Peso neto: 175 gramos.      Peso drenado: 126 gramos. Peso neto: 1000 gramos.      Peso drenado: 650 gramos. Peso neto: 1850 gramos.      Peso drenado: 1350 gramos. (Pesos netos y drenados pueden variar de acuerdo a especificación y requisitos del cliente).</p>
<b>Limpieza:</b>	Razonablemente libre de espinas, escamas, piel y sangre.
<b>Utilización esperada y/o uso previsto:</b>	Puede ser consumido directamente.
<b>Tipo de embalaje:</b>	Trozos de atún empacado en combinación de aceite vegetal y óleo resina de humo en envases sanitarios de tamaño variable. Los envases han sido diseñados para contener producto alimenticio.
<b>Presentación:</b>	170 gramos: Cajas de 48 unidades.    175 gramos: Cajas de 48 unidades. 1000 gramos: Cajas de 12 unidades.    1850 gramos: Cajas de 6 unidades.
<b>Almacenamiento y conservación:</b>	El producto debe ser almacenado en condiciones normales de temperatura ambiente.
<b>Vida útil:</b>	En las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente el producto tiene una vida útil de 4 años para tamaños menores a los 1000 gramos. Tamaños mayores a 1000 gramos tienen una vida útil de 6 años.
<b>Instrucciones de manejo y uso:</b>	Una vez que la lata que contiene el producto ha sido abierta debe consumirse inmediatamente. Caso contrario debe trasladarse a otro recipiente y debe ser refrigerado. No debe mantenerse en el envase abierto por más de una hora.
<b>Condiciones de transporte y/o método de distribución:</b>	El transporte se realiza por vía marítima y terrestre en contenedores secos hasta el cliente.
<b>Consecuencias de mal empleo del producto:</b>	Intoxicación alimentaria si no se siguen las normas mínimas de higiene y conservación (refrigeración) después de abierta la lata.
<b>Grupo de consumidores:</b>	Todo público.
<b>Grupos vulnerables:</b>	Personas alérgicas a productos pesqueros.
<b>Requisitos legales y reglamentos aplicables:</b>	Norma INEN NTE-184.      Codex STAN-119-1981, Rev 1-1995. Reglamento CE 221/2002.    Reglamento CE 1881/2006. Reglamento CE 2073/2005.    Fichas técnicas de clientes.



**Definición:** Trozos de atún empacados en agua y/o aceite, sellados herméticamente y sometidos a proceso de esterilización comercial.

**Ingredientes:** Atún de cualquiera de las siguientes especies:  
 Thunnus Obesus (Bigeye).  
 Thunnus Albacares (Yellowfin).  
 Katsowonus Pelamos (Skipjack).  
 Sarda orientalis (Bonito sierra).  
 Euthynnus lineatus (Pataseca).  
 Aceite vegetal de Soya o Girasol.  
 Agua Potable.

**Composición:** 70 a 75% atún.  
 25 a 30% líquido de cobertura (o requerimiento del cliente).  
 Nota 1: El líquido de cobertura será 100% agua en el caso de producto en agua. 60% agua / 40% Aceite Vegetal (o requerimiento del cliente)  
 Nota 2: La pastilla estará compuesta por aproximadamente 70% de trozos y 30% de migas (o requerimiento del cliente).

**Características:** **Organoléptico**  
 Color: característico de la especie.  
 Olor: agradable.  
 Sabor: característico de la especie.  
 Textura: firme y jugosa.  
**Físico-químico**  
 Ph: 5 a 6.  
 Histamina: menor o igual a de 1.66 mg%.  
 Sal: máximo 1.5% lomos.  
**Microbiológico**  
 Coliforme totales: ausencia.  
 Coliformes fecales: ausencia.  
 Estafilococos aureus: ausencia.  
 E. Coli: ausencia.  
 Salmonella spp.: ausencia.  
 Clostridium botulinum: ausencia.  
**Pesos:**  
 Peso neto: 175 gramos.      Peso drenado: 126 gramos.  
 Peso neto: 1000 gramos.      Peso drenado: 650 gramos.  
 Peso neto: 1850 gramos.      Peso drenado: 1350 gramos.  
*(Pesos netos y drenados pueden variar de acuerdo a especificación y requisitos del cliente).*

**Limpieza:** Razonablemente libre de espinas, escamas, piel y sangre.

**Utilización esperada y/o uso previsto:** Para consumo directo en variedad de preparaciones alimenticias. Puede ser consumido directamente.

**Tipo de embalaje:** Trozos de atún enlatados con agua o aceite vegetal o combinación, ambos en envases sanitarios de tamaño variable. Los envases han sido diseñados para contener producto alimenticio.

**Presentación:** 175 gramos: Cajas de 48 unidades. 1000 gramos: Cajas de 12 unidades. 1850 gramos: Cajas de 6 unidades.

**Almacenamiento y conservación:** El producto debe ser almacenado en condiciones normales de temperatura ambiente.

**Vida útil:** En las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente el producto tiene una vida útil de 4 años para tamaños menores a los 1000 gramos. Tamaños mayores a 1000 gramos tienen una vida útil de 6 años.

**Instrucciones de manejo y uso:** Una vez que la lata que contiene el producto ha sido abierta debe consumirse inmediatamente. Caso contrario debe trasladarse a otro recipiente y debe ser refrigerado. No debe mantenerse en el envase abierto por más de una hora.

**Condiciones de transporte y/o método de distribución:** El transporte se realiza por vía marítima y terrestre en contenedores secos hasta el cliente.

**Consecuencias de mal empleo del producto:** Intoxicación alimentaria si no se siguen las normas mínimas de higiene y conservación (refrigeración) después de abierta la lata.

**Grupo de consumidores:** Todo público.

**Grupos vulnerables:** Personas alérgicas a productos pesqueros.

**Requisitos legales y reglamentos aplicables:** Norma INEN NTE-184. Codex STAN-119-1981, Rev 1-1995.  
 Reglamento CE 221/2002. Reglamento CE 1881/2006.  
 Reglamento CE 2073/2005. Fichas técnicas de clientes.



**Definición:** Ventrescas de atún congeladas y empacadas al vacío.

**Ingredientes:** Ventrescas de atún de cualquiera de las siguientes especies:  
Thunnus Obesus (Bigeye).  
Thunnus Albacares (Yellowfin).  
NOTA: únicamente tamaños superiores a los 5 kilos.

**Composición:** 100% ventrescas.

<b>Características:</b>	<b>Organoléptico</b> Color: característico de la especie. Olor: característicos de la especie. Sabor: característico de la especie. Textura: firme. <b>Físico-químico</b> Ph: 5.5 á 6.5. Histamina: menor o igual a de 1.66 mg%. Metales pesados: plomo 0.3 ppm, cadmio 0.1 ppm y mercurio 1ppm. <b>Microbiológico</b> Coliforme totales: máximo 10 <sup>5</sup> ufc/g. Coliformes fecales: < 10 <sup>2</sup> ufc/g. Estafilococos aureus: < 10 <sup>2</sup> ufc/g. E. Coli: < 10 ufc/g. Salmonella spp.: ausencia/25g.
<b>Limpieza:</b>	Libre de restos de vísceras.
<b>Utilización esperada y/o uso previsto:</b>	Las ventrescas están destinadas para ser utilizadas en conservas de atún, para lo cual deberán recibir un tratamiento térmico adecuado.
<b>Tipo de embalaje:</b>	Ventrescas empacadas y termoselladas al vacío en fundas de polietileno diseñadas para contener producto alimenticio.
<b>Presentación:</b>	Ventrescas congeladas de 7.5 kilos de peso neto, embaladas en paletas wrappeadas o paletas cartón de 183 unidades (o requerimiento del cliente).
<b>Almacenamiento y conservación:</b>	El producto debe mantenerse en cámara de congelación con una temperatura mayor o igual a -18 °C.
<b>Vida útil:</b>	En las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente el producto tiene una vida útil de 12 meses.
<b>Instrucciones de manejo y uso:</b>	No debe permitirse la descongelación del producto. Una vez descongelado debe ser enlatado inmediatamente.
<b>Condiciones de transporte y/o método de distribución:</b>	El transporte se realiza por vía marítima y terrestre en contenedores isotérmicos refrigerados hasta el cliente.
<b>Consecuencias de mal empleo del producto:</b>	Producto no ha sido sometido a proceso térmico para asegurar la esterilidad comercial, por lo tanto no debe ser consumido directamente.
<b>Grupo de consumidores:</b>	Todo público.
<b>Grupos vulnerables:</b>	Personas alérgicas a productos pesqueros.
<b>Requisitos legales y reglamentos aplicables:</b>	Reglamento CE 221/2002. Reglamento CE 1881/2006. Reglamento CE 2073/2005. Fichas técnicas de clientes.