## Características

<table>
<thead>
<tr>
<th>Característica</th>
<th>Descripción</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Físico-químico</td>
<td>pH: 5 a 6. Histamina: menor o igual a 1.66 mg%. Sal: máximo 2.0% lomos.</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Peso</strong></td>
<td>Peso neto: 120 gramos. Peso drenado: 120 gramos. Peso neto: 175 gramos.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Peso neto: 1850 gramos. Peso drenado: 1350 gramos. (Peso neto y drenado pueden variar de acuerdo a especificación y requisitos del cliente).</td>
</tr>
</tbody>
</table>

## Limpieza

Razonablemente libre de espinas, escamas, piel y sangre.

## Utilización esperada y/o uso previsto

Para consumo directo como ensalada. Puede ser consumido directamente.

## Tipo de embalaje

Ensalada de atún (lomos o trozos de atún) estilo California en combinación de aceite vegetal y salmueravinegar en envases sanitarios de tamaño variable. Los envases han sido diseñados para contener producto alimenticio.

## Presentación

170 gramos: Cajas de 48 unidades. 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 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.
- Reglamento CE 221/2002.
### Atún Campesino

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

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

### 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 1.66 mg%.
- Sal: máximo 2.0% lomos.

**Microbiológico**
- Coliformes totales: ausencia.
- Coliformes fecales: ausencia.
- Estafilococos aureus: ausencia.
- E. Coli: ausencia.
- Salmonella spp.: ausencia.
- Clostridium botulinum: ausencia.

**Pesos:**
- Peso neto: 170 gramos.
- Peso neto: 175 gramos.
- Peso neto: 1000 gramos.
- Peso neto: 1850 gramos.
- Peso neto: 1350 gramos.
- Peso drenado: 120 gramos.
- Peso drenado: 126 gramos.
- Peso drenado: 650 gramos.
- Peso drenado: 1350 gramos.

### Limpieza
- Razonablemente libre de espinas, escamas, piel y sangre.

### Utilización esperada y uso previsto
- Para consumo directo como ensalada.
- Puede ser consumido directamente.

**Tipo de embalaje:** 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.

**Presentación:**
- 170 gramos: Cajos de 48 unidades.
- 175 gramos: Cajos de 48 unidades.
- 1000 gramos: Cajos de 12 unidades.
- 1850 gramos: Cajos 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 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 abrir la lata.

**Grupo de consumidores:**
- Todo público.

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

**Requisitos legales y reglamentos aplicables:**
- Norma INEN NTE-184.
- Reglamento CE 221/2002.
## Atún con Vegetales

**Definición:** Lomos o trozos (o combinación de ambos) de atún empaquetados 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 Oceasus (Bíceyes), Thunnus Albacares (Yellowfin), Katcownonos Pelamos (Skipjack).
- Aceite vegetal de soya con aceite.
- 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.

### Características:
- **Organoléptico:**
  - Color: característico de la especie.
  - Odor: agradable.
  - Sabor: característico de la especie.
  - Textura: firme y jugosa.
- **Físico-químico:**
  - pH: 5 a 6.
  - Histamina: menor o igual a 1,66 mg%.
  - Sal: máximo 2,0% lomos.
- **Microbiológico:**
  - Coliformes totales: ausencia.
  - Coliformes fecales: ausencia.
  - Estafilococos aureus: ausencia.
  - E. Coli: ausencia.
  - Salmonella spp.: ausencia.
  - Clostridium botulinum: ausencia.
- **Peso:**
  - 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.

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

### Utilización esperada y uso previsto:
- Para consumo directo como ensalada.
- Puede ser consumido directamente.

### Tipo de embalaje:
- Lomos o trozos de atún empaquetados con vegetales.
- El envase contiene agua, aceite y vegetales.
- Los envases han sido diseñados para contener producto alimenticio.

### Presentación:
- 170 gramos: Cajas de 48 unidades.
- 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 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.
- Reglamento CE 221/2002.
### Definición
Trozos de atún empacados en salsa de tomate, sellados herméticamente y sometidos a proceso de esterilización comercial.

### Ingredientes
- Atún de cualquiera de las siguientes especies: Thunnus Oseus (Bigeye), Thunnus Albacares (Yellowfin), Katsuwonus Pelamis (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).

### Características
<table>
<thead>
<tr>
<th>Organoléptico</th>
<th>Físico-químico</th>
<th>Microbiológico</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Color: rojizo.</td>
<td>PH: 5 a 6.</td>
<td>Hístamina: menor o igual a 1.66 mg/</td>
</tr>
<tr>
<td>Aroma: agradable.</td>
<td>Histamina: mayor a 1.66 mg/</td>
<td>Sal: máximo 2.0%.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Pesos
- Peso neto: 120 gramos.
- Peso drenado: 70 gramos.

### Limpiiez
- Libre de espinas, escamas, piel y sangre.

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

### Tipo de embalaje
- Trozos de atún enlatados en salsa de tomate en envases sanitarios.
- Los envases han sido drenados para contener producto alimenticio.

### Presentación
- 120 gramos. Cajas de 48 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.

### 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 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.
- Reglamento CE 221/2002.
**Definición:**
Ensalada de atún (lomos o trozos o combinación de ambos) estilo mexicano, sellados herméticamente y sometidos a proceso de esterilización comercial.

**Ingredientes:**
- Atún de cualquiera de las siguientes especies: Thunnus Obesus (Bigeye).
- Thunnus Albacares (Yellowfin).
- Katsuwonus Pelamis (Skipjack).
- Aceite vegetal de soya con achiote.
- Salmuera.
- Sal yodada.
- Vegetales (aji jalapeño, zanahoria, cebolla, maíz duke, pimiento rojo y frejol 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.

**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 1.66 mg%
  - Sal: máximo 2.0% lomos.
- **Microbiológico:**
  - Coliformes totales: ausencia.
  - Coliformes fecales: ausencia.
  - Estafilococos aureus: ausencia.
  - E. Coli: ausencia.
  - Salmonella spp.: ausencia.
  - Clostridium botulinum: ausencia.
- **Peso:**
  - Peso neto: 170 gramos.
  - Peso drenado: 120 gramos.
  - Peso neto: 175 gramos.
  -e 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 espíritus, escamas, piel y sangre.

**Utilización esperada y uso previsto:**
Para consumo directo en ensalada.

**Tipo de embalaje:**
Envasado en recipiente de plástico de 170 gramos. Los envases han sido diseñados para contener producto alimenticio.

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

**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.

**Condiciones de transporte:**
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 pescados.

**Requisitos legales y reglamentos aplicables:**
- Norma INEN NTE-184.
- Reglamento CE 221/2002.
**Definición:** Ensalada de atún (lomos o trozos de atún) estilo nicoise, sellados herméticamente y sometidos a proceso de esterilización comercial.

**Ingredientes:**
- Aceite vegetal de soya con achiote.
- Salmuera.
- Salsa yodada.
- Vegetales (cabbage, papas, 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.

**Características:**
- Organolépticas:
  - Color: característico de la especie.
  - Olor: agradable.
  - Sabor: característico de la especie.
  - Textura: firme y jugosa.
- Físico-químicas:
  - PH: 5 a 6.
  - Histamina: menor o igual a 1.66 mg%.
  - Sal: máximo 2.0% lomos.
- Microbiológicas:
  - Coliformes totales: ausencia.
  - Coliformes fecales: ausencia.
  - Escherichia coli: ausencia.
  - Salmonella spp.: ausencia.
  - Clostridium botulinum: ausencia.
- Pesos:
  - 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.

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

**Utilización esperada y uso previsto:** Para consumo directo como ensalada. Puede ser consumido directamente.

**Tipo de embalaje:** 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.

**Presentación:**
- 170 gramos: Cajas de 48 unidades.
- 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 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 que la lata se abre.

**Grupo de consumidores:** Todo público.

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

**Requisitos legales y reglamentos aplicables:**
- Norma INEN-NTE-184.
- Reglamento CE 221/2002.
Lomos de Atún

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 Obsus (Brieye), Thunnus Albacares (Yellowfin), Katsowonus Pelamos (Skipjack), Sarda orientalis (Bonito sierra), Euthynus lineatus (Patacón). 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 50% de lomos y 10% de migas (o requerimiento del cliente).

Características: Organolépticas
   Color: característico de la especie.
   Olor: agradable.
   Sabor: característico de la especie.
   Textura: firme y jugosa.

Físico-químicas
   pH: 5 a 6.
   Histamina: menor o igual a 1.66 mg/100g.
   Sal: máximo 2.0% lomos.

Microbiológicas
   Coliformes totales: ausencia.
   Coliformes fecales: ausencia.
   Estafilococos aureus: ausencia.
   E. Coli: ausencia.
   Salmonella spp: ausencia.
   Clostridium botulinum: ausencia.

Pesos:
- Peso neto: 175 gramos.
- Peso drenado: 125 gramos.
- Peso neto: 1000 gramos.
- Peso drenado: 650 gramos.
- Peso neto: 1850 gramos.
- Peso drenado: 1390 gramos.

(Los 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: 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.

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 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 abrir la lata.

Grupo de consumidores: Todo público.

Grupos vulnerables: Personas alérgicas a productos pesqueros.

Requisitos legales y reglamentaciones aplicables:
   Reglamento CE 221/2002.
Trozos de Atún Ahumado

ASISERVY
Un mar de calidad e innovación

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


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

Características:
- Organolépticas:
  - Color: característico de la especie.
  - Olor: agradable.
  - Sabor: característico de la especie. Ahumado.
  - Textura: firme y jugosa.
- Físico-químicas:
  - pH: 5 a 6.
  - Histamina: menor o igual a 1.61 mg%.
  - Sál: máximo 2.0% lomos.
- Microbiológicas:
  - Coliformes totales: ausencia.
  - Coliformes fecales: ausencia.
  - Estafilococos aureus: ausencia.
  - E.Coli: ausencia.
  - Salmoneles spp.: ausencia.
  - Clostridium botulinum: ausencia.
- Peso:
  - 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.
  - (Peso neto y drenado pueden variar de acuerdo a especificación y requisitos del cliente).

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

Utilización esperada y uso previsto: Puede ser consumido directamente.

Tipo de embalaje: Trozos de atún empacado en combinación de aceite vegetal y oleo resina de humo en envases sanitarios de tamaño variable. Los envasados han sido diseñados para contener producto alimenticio.


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 tanques 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 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 abrir la lata.

Grupo de consumidores: Todo público.

Grupos vulnerables: Personas alérgicas a productos pesqueros.

## 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 Osteasus (Billing), Thunnus Albacares (Yellowfin), Katsuwonus Pelamis (Skipjack), Sarda orientalis (Bonito sierra), Euthynmus lineatus (Peteseca), 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, 80% agua / 40% Aceite Vegetal (o requerimiento del cliente)  
  Nota 2: La pasta está compuesta por aproximadamente 70% de trozos y 30% de migas (o requerimiento del cliente)

## Características

<table>
<thead>
<tr>
<th>Organolépticas</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Color: característico de la especie.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Olor: agradable.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Sabor: característico de la especie.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Textura: firme y jugosa.</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Físico-Químicas</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>pH: 5 a 6.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Histamina: menor o igual a 1,66 mg%.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Sal: máximo 1,5% lomos.</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Microbiológicas</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Coliformes totales: ausencia.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Coliformes fecales: ausencia.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Estafilococos aureus: ausencia.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>E. Coli: ausencia.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Salmonella spp.: ausencia.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Clostridium botulinum: ausencia.</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Datos de embalaje</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Peso neto: 1000 gramos.</td>
<td>Peso drenado: 950 gramos.</td>
</tr>
<tr>
<td>Peso neto: 1850 gramos.</td>
<td>Peso drenado: 1350 gramos.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

(Pesos netos y drenados pueden variar de acuerdo a especificación y requisitos del cliente.)

## Limpieza

Razonablemente libre de espinas, escamas, piel y sangre.

## Utilización y uso esperado

Para consumo directo en variedad de preparaciones alimenticias. Puede ser consumido directamente.

## Condiciones de transporte y métodos de distribución

- 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.

## 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.
- Reglamento CE 221/2002.
Ventresca de Atún

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.

Características:
- Físico-químico: PH: 5.5 a 6.5. Histamina: menor o igual a de 1.66 mg/kg. Metales pesados: plomo 0.3 ppm, cadmio 0.1 ppm y mercurio 1 ppm.
- Microbiológico: Coliformes totales: máximo 10^2 UFC/g. Coliformes fecales: < 10^2 UFC/g. Estafilococos aureus: < 10^2 UFC/g. E. Coli: < 10 UFC/g. Salmonella spp.: ausencia/25g.

Limpieza: Libre de restos de vísceras.

Utilización esperada y uso previsto:
Las ventrescas están destinadas para ser utilizadas en conservas de atún, para lo cual deberán recibir un tratamiento térmico adecuado.

Tipo de embalaje:
Ventrescas empaquetadas y termoestables al vacío en fundas de polietileno diseñadas para contener producto alimenticio.

Presentación:
Ventrescas congeladas de 7.5 kilos de peso neto, embaladas en paletas varias o paletas de 183 unidades (o requerimiento del cliente).

Almacenamiento y conservación:
El producto debe mantenerse en cámara de congelación con una temperatura mayor o igual a -18 °C.

Vida útil:
En las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente el producto tiene una vida útil de 12 meses.

Instrucciones de manejo y uso:
No debe permitirse la descongelación del producto. Una vez descongelado debe ser enlatado inmediatamente.

Condiciones de transporte y método de distribución:
El transporte se realiza por vía marítima y terrestre en contenedores isotérmicos refrigerados hasta el cliente.

Consecuencias de mal empleo del producto:
Producto no ha sido sometido a proceso térmico para asegurar la esterilidad comercial, por lo tanto no debe ser consumido directamente.

Grupo de consumidores:
Todo público.

Grupos vulnerables:
Personas alérgicas a productos pesqueros.

Requisitos legales y reglamentos aplicables: