



GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA INTERNACIONAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de pescado de las especies de atún especificadas en la Lista A, envasados en medio líquido, en recipientes herméticos cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

En los siguientes requisitos se nombran varias Normas COVENIN que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos para el Atún En Conserva para La CASA, S.A.

Lista A:

Especie

Thunnus alalunga,
Thunnus obesus,
Thunnus thynnus,
Thunnus albacares,
Thunnus pelamis.

Nombre Común:

Albacora
Atún patudo (ojo grande)
Atún rojo (aleta azul)
Rabil (aleta amarilla)
Barrilete (listado)

2. Materia Prima:

Los ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

- 2.1 **Pescado:** Para la elaboración del producto, se permitirán las especies enumeradas en la Lista A, fresco, refrigerado congelado, proveniente de aguas **NO contaminadas**, apto para consumo humano, de consistencia firme y olor y color característicos.
- 2.2 **Otros Ingredientes:** Grasas y aceites comestibles, especias y condimentos, salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin, agua potable, sal comestible.
- 2.3 No se permitirán el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.
- 2.4 **Fabricación:** El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización comercial. Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el producto, deberán ser acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.
- 2.5 **Clasificación:** El atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

Atún Natural:

Es aquel especificado en 1, preparado en sal y agua.

Atún en Aceite comestible con o sin mantequilla:

Es aquel especificado en 1, preparado en aceite de oliva, maní u otros aceites comestibles, con o sin mantequilla.

Atún en Salsa Especiales:

Es aquel especificado en 1, preparado en salsas elaboradas por la industria.

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.

Aprobado por:
Gerencia de Control de Calidad CASA
LUCASA



CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
Av. Andrés Bello, Torre las Fundaciones, Piso 10, Municipio Libertador, Caracas - Venezuela
Telfs.: (0212) 610.23.54 - www.corporacioncasa.com.ve

Suspicion about the Production Commitment by the Federal Bureau of Investigation packaged in that container.

Local Supply and study carried out produced and

The analysis, conducted at time in the Mexican market. According to the results of the test, 14 brands showed high soy content added. Some presentations had more volume of soy than fish, which startled the Mexican general public. But the finding is not unfamiliar to Venezuelans. Since Nicolás Maduro formalized the plan in March 2016, Mexico has been one of the countries where intermediaries handpicked by the Government buy the products of the food combo, including canned tuna.

One of the most valued brands in the Mexican market, which has reached the homes of the poorest in Venezuela with the so-called Clap boxes, is El Dorado. The presentation of 140 grams of yellowfin tuna in oil has 21% to 44% of soy in "drained solids", while the version in water had an index of 13% to 22% of soy in "drained solids." Both values easily exceed the values registered by the brand in the examination conducted by the same institution in 2015. Back then, the canned tuna in oil showed 9% to 26% of soy, while in water it had 4% to 9% of soy.



GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA INTERNACIONAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de pescado de las especies de atún especificadas en la Lista A, envasados en medio líquido, en recipientes herméticos cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

En los siguientes requisitos se nombran varias Normas COVENIN que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos para el Atún En Conserva para La CASA, S.A.

Lista A:

Especie

Thunnus alalunga,
Thunnus obesus,
Thunnus thynnus,
Thunnus albacares,
Thunnus pelamis.

Nombre Común:

Albacora
Atún patudo (ojo grande)
Atún rojo (aleta azul)
Rabil (aleta amarilla)
Barrilete (listado)

2. Materia Prima:

Los ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

- 2.1 **Pescado:** Para la elaboración del producto, se permitirán las especies enumeradas en la Lista A, fresco, refrigerado congelado, proveniente de aguas **NO contaminadas**, apto para consumo humano, de consistencia firme y olor y color característicos.
- 2.2 **Otros Ingredientes:** Grasas y aceites comestibles, especias y condimentos, salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin, agua potable, sal comestible.
- 2.3 No se permitirán el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.
- 2.4 **Fabricación:** El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización comercial. Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el producto, deberán ser acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.
- 2.5 **Clasificación:** El atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

Atún Natural:

Es aquel especificado en 1, preparado en sal y agua.

Atún en Aceite comestible con o sin mantequilla:

Es aquel especificado en 1, preparado en aceite de oliva, maní u otros aceites comestibles, con o sin mantequilla.

Atún en Salsa Especiales:

Es aquel especificado en 1, preparado en salsas elaboradas por la industria.

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.

Aprobado por:
Gerencia de Control de Calidad CASA
LICASA



CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
Av. Andrés Bello, Torre las Fundaciones, Piso 10, Municipio Libertador, Caracas - Venezuela
Telfs.: (0212) 610.23.54 - www.corporacioncasa.com.ve

brand tuna in oil con
presentations also s
them from supplying

nd 26%. Both
id not prevent



GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA INTERNACIONAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de pescado de las especies de atún especificadas en la Lista A, envasados en medio líquido, en recipientes herméticos cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

En los siguientes requisitos se nombran varias Normas COVENIN que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos para el Atún En Conserva para La CASA, S.A.

Lista A:

Especie

Thunnus alalunga,
Thunnus obesus,
Thunnus thynnus,
Thunnus albacares,
Thunnus pelamis.

Nombre Común:

Albacora
Atún patudo (ojo grande)
Atún rojo (aleta azul)
Rabil (aleta amarilla)
Barrilete (listado)

2. Materia Prima:

Los ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

- 2.1 **Pescado:** Para la elaboración del producto, se permitirán las especies enumeradas en la Lista A, fresco, refrigerado congelado, proveniente de aguas **NO contaminadas**, apto para consumo humano, de consistencia firme y olor y color característicos.
- 2.2 **Otros Ingredientes:** Grasas y aceites comestibles, especias y condimentos, salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin, agua potable, sal comestible.
- 2.3 No se permitirán el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.
- 2.4 **Fabricación:** El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización comercial. Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el producto, deberán ser acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.
- 2.5 **Clasificación:** El atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

Atún Natural:

Es aquel especificado en 1, preparado en sal y agua.

Atún en Aceite comestible con o sin mantequilla:

Es aquel especificado en 1, preparado en aceite de oliva, maní u otros aceites comestibles, con o sin mantequilla.

Atún en Salsa Especiales:

Es aquel especificado en 1, preparado en salsas elaboradas por la industria.

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.

Aprobado por:
Gerencia de Control de Calidad CASA
LICASA



CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
Av. Andrés Bello, Torre las Fundaciones, Piso 10, Municipio Libertador, Caracas - Venezuela
Telfs.: (0212) 610.23.54 - www.corporacioncasa.com.ve

miik powder nave de
an "economic war" b

irms to de racing



GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA INTERNACIONAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de pescado de las especies de atún especificadas en la Lista A, envasados en medio líquido, en recipientes herméticos cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

En los siguientes requisitos se nombran varias Normas COVENIN que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos para el Atún En Conserva para La CASA, S.A.

Lista A:

Especie

Thunnus alalunga,
Thunnus obesus,
Thunnus thynnus,
Thunnus albacares,
Thunnus pelamis.

Nombre Común:

Albacora
Atún patudo (ojo grande)
Atún rojo (aleta azul)
Rabil (aleta amarilla)
Barrilete (listado)

2. Materia Prima:

Los ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

- 2.1 **Pescado:** Para la elaboración del producto, se permitirán las especies enumeradas en la Lista A, fresco, refrigerado congelado, proveniente de aguas **NO contaminadas**, apto para consumo humano, de consistencia firme y olor y color característicos.
- 2.2 **Otros Ingredientes:** Grasas y aceites comestibles, especias y condimentos, salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin, agua potable, sal comestible.
- 2.3 No se permitirán el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.
- 2.4 **Fabricación:** El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización comercial. Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el producto, deberán ser acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.
- 2.5 **Clasificación:** El atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

Atún Natural:

Es aquel especificado en 1, preparado en sal y agua.

Atún en Aceite comestible con o sin mantequilla:

Es aquel especificado en 1, preparado en aceite de oliva, maní u otros aceites comestibles, con o sin mantequilla.

Atún en Salsa Especiales:

Es aquel especificado en 1, preparado en salsas elaboradas por la industria.

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.


Aprobado por:
Gerencia de Control de Calidad CASA
LICASA



CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
Av. Andrés Bello, Torre las Fundaciones, Piso 10, Municipio Libertador, Caracas - Venezuela
Telfs.: (0212) 610.23.54 - www.corporacioncasa.com.ve

on the market, regar
be reduced up to thr
four dollars per box,"

e protein would
ed to save two to


REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN
 CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
GERENCIA DE CONTROL DE CALIDAD

GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA
INTERNACIONAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de pescado de las especies de atún especificadas en la Lista A, envasados en medio líquido, en recipientes herméticos cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

En los siguientes requisitos se nombran varias Normas COVENIN que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos para el Atún En Conserva para La CASA, S.A.

Especie	Nombre Común:
<i>Thunnus alalunga</i>	Albacora
<i>Thunnus obesus</i>	Atún patudo (ojo grande)
<i>Thunnus thynnus</i>	Atún rojo (aleta azul)
<i>Thunnus albacares</i>	Rabil (aleta amarilla)
<i>Thunnus pelamis</i>	Barrilete (listado)

2. Materia Prima:
Los ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

2.1 Pescado: Para la elaboración del producto, se permitirán las especies enumeradas en la Lista A, fresco, refrigerado congelado, proveniente de aguas **NO contaminadas**, apto para consumo humano, de consistencia firme y olor y color característicos.

2.2 Otros Ingredientes: Grasas y aceites comestibles, especias y condimentos, salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin, agua potable, sal comestible.

2.3 No se permitirán el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.

2.4 Fabricación: El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización comercial. Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el producto, deberán ser acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.

2.5 Clasificación: El atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

Atún Natural:
Es aquel especificado en 1, preparado en sal y agua.

Atún en Aceite comestible con o sin mantequilla:
Es aquel especificado en 1, preparado en aceite de oliva, maní u otros aceites comestibles, con o sin mantequilla.

Atún en Salsa Especiales:
Es aquel especificado en 1, preparado en salsas elaboradas por la industria.

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.


Aprobado por:
Gerencia de Control de Calidad CASA
LUCASA
GCC/DAL/010
Página 1 de 4


CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
 Av. Andrés Bello, Torre las Fundaciones, Piso 10, Municipio Libertador, Caracas - Venezuela
 Telfs.: (0212) 610.23.54 - www.corporacioncasa.com.ve

their participation in September, it characterized intermediaries, like Marhel Corp and FB Foods, registered in Hong Kong, with a total of around 800 containers

months later, other Wellsford Trading Company Limited, also cans of tuna, a

The profit of the intermediaries is in detriment of the quality. There could be other brands of canned tuna with high concentrations of soy sold through the CLAPs. Marhel, La Marina, Mazatún and Capitán Nemo identify on their labels the presence of soy or "vegetable broth," but without specifying the proportion. None of these brands was analyzed by Profeco, as they did not circulate through the marketing channels in the domestic market of Mexico at the time of sample collection.


REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN
 CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
GERENCIA DE CONTROL DE CALIDAD



GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA INTERNACIONAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de pescado de las especies de atún especificadas en la Lista A, envasados en medio líquido, en recipientes herméticos cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

En los siguientes requisitos se nombran varias Normas COVENIN que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos para el Atún En Conserva para La CASA, S.A.

Especie	Lista A:	Nombre Común:
<i>Thunnus alalunga</i> ,		Albacora
<i>Thunnus obesus</i> ,		Atún patudo (ojo grande)
<i>Thunnus thynnus</i> ,		Atún rojo (aleta azul)
<i>Thunnus albacares</i> ,		Rabil (aleta amarilla)
<i>Thunnus pelamis</i> .		Barrilete (listado)

2. Materia Prima:
Los ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

2.1 Pescado: Para la elaboración del producto, se permitirán las especies enumeradas en la Lista A, fresco, refrigerado congelado, proveniente de aguas **NO contaminadas**, apto para consumo humano, de consistencia firme y olor y color característicos.

2.2 Otros Ingredientes: Grasas y aceites comestibles, especias y condimentos, salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin, agua potable, sal comestible.

2.3 No se permitirán el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.

2.4 Fabricación: El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización comercial. Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el producto, deberán ser acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.

2.5 Clasificación: El atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

Atún Natural:
Es aquel especificado en 1, preparado en sal y agua.

Atún en Aceite comestible con o sin mantequilla:
Es aquel especificado en 1, preparado en aceite de oliva, maní u otros aceites comestibles, con o sin mantequilla.

Atún en Salsa Especiales:
Es aquel especificado en 1, preparado en salsas elaboradas por la industria.

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.

Aprobado por:
Gerencia de Control de Calidad CASA
LUCASA
GCC/DAL/010
Página 1 de 4

CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
 Av. Andrés Bello, Torre las Fundaciones, Piso 10, Municipio Libertador, Caracas - Venezuela
 Telfs.: (0212) 610.23.54 - www.corporacioncasa.com.ve

0:00 / 0:32

In addition, several of these brands offered presentations of flaked or shredded tuna, which multiplies the possibility of finding more soy. "The products where we found more percentages of soy were the flaked and shredded presentations, which are the cheapest," said the director of Profeco's laboratory.

Those versions of flaked or shredded tuna have been the most criticized by Venezuelans. In social media videos and comments about their bad appearance, unpleasant taste or lack of consistency have boomed. "The tuna in the Clap box is always minced because it's not real tuna, just fish waste that they grind to make it look like tuna. When you try it you realize that it tastes more like the sardine but quite unpleasant," wrote a user on February 18.



GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA INTERNACIONAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de pescado de las especies de atún especificadas en la Lista A, envasados en medio líquido, en recipientes herméticos cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

En los siguientes requisitos se nombran varias Normas COVENIN que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos para el Atún En Conserva para La CASA, S.A.

Lista A:

Especie

Thunnus alalunga,
Thunnus obesus,
Thunnus thynnus,
Thunnus albacares,
Thunnus pelamis.

Nombre Común:

Albacora
Atún patudo (ojo grande)
Atún rojo (aleta azul)
Rabil (aleta amarilla)
Barrilete (listado)

2. Materia Prima:

Los ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

- 2.1 **Pescado:** Para la elaboración del producto, se permitirán las especies enumeradas en la Lista A, fresco, refrigerado congelado, proveniente de aguas **NO contaminadas**, apto para consumo humano, de consistencia firme y olor y color característicos.
- 2.2 **Otros Ingredientes:** Grasas y aceites comestibles, especias y condimentos, salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin, agua potable, sal comestible.
- 2.3 No se permitirán el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.
- 2.4 **Fabricación:** El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización comercial. Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el producto, deberán ser acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.
- 2.5 **Clasificación:** El atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

Atún Natural:

Es aquel especificado en 1, preparado en sal y agua.

Atún en Aceite comestible con o sin mantequilla:

Es aquel especificado en 1, preparado en aceite de oliva, maní u otros aceites comestibles, con o sin mantequilla.

Atún en Salsa Especiales:

Es aquel especificado en 1, preparado en salsas elaboradas por la industria.

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.

Aprobado por:
Gerencia de Control de Calidad CASA
LICASA



CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
Av. Andrés Bello, Torre las Fundaciones, Piso 10, Municipio Libertador, Caracas - Venezuela
Telfs.: (0212) 610.23.54 - www.corporacioncasa.com.ve

In Venezuela, companies of fish loins, as established 80/20, that is, 80% liquid which is based on the

representations are minimum of an suppliers,



GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA INTERNACIONAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de pescado de las especies de atún especificadas en la Lista A, envasados en medio líquido, en recipientes herméticos cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

En los siguientes requisitos se nombran varias Normas COVENIN que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos para el Atún En Conserva para La CASA, S.A.

Lista A:

Especie

Thunnus alalunga,
Thunnus obesus,
Thunnus thynnus,
Thunnus albacares,
Thunnus pelamis.

Nombre Común:

Albacora
Atún patudo (ojo grande)
Atún rojo (aleta azul)
Rabil (aleta amarilla)
Barrilete (listado)

2. Materia Prima:

Los ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

- 2.1 **Pescado:** Para la elaboración del producto, se permitirán las especies enumeradas en la Lista A, fresco, refrigerado congelado, proveniente de aguas **NO contaminadas**, apto para consumo humano, de consistencia firme y olor y color característicos.
- 2.2 **Otros Ingredientes:** Grasas y aceites comestibles, especias y condimentos, salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin, agua potable, sal comestible.
- 2.3 No se permitirán el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.
- 2.4 **Fabricación:** El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización comercial. Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el producto, deberán ser acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.
- 2.5 **Clasificación:** El atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

Atún Natural:

Es aquel especificado en 1, preparado en sal y agua.

Atún en Aceite comestible con o sin mantequilla:

Es aquel especificado en 1, preparado en aceite de oliva, maní u otros aceites comestibles, con o sin mantequilla.

Atún en Salsa Especiales:

Es aquel especificado en 1, preparado en salsas elaboradas por la industria.

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.

Aprobado por:
Gerencia de Control de Calidad CASA
LICASA



CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
Av. Andrés Bello, Torre las Fundaciones, Piso 10, Municipio Libertador, Caracas - Venezuela
Telfs.: (0212) 610.23.54 - www.corporacioncasa.com.ve



GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA INTERNACIONAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de pescado de las especies de atún especificadas en la Lista A, envasados en medio líquido, en recipientes herméticos cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

En los siguientes requisitos se nombran varias Normas COVENIN que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos para el Atún En Conserva para La CASA, S.A.

Lista A:

Especie

Thunnus alalunga,
Thunnus obesus,
Thunnus thynnus,
Thunnus albacares,
Thunnus pelamis.

Nombre Común:

Albacora
Atún patudo (ojo grande)
Atún rojo (aleta azul)
Rabil (aleta amarilla)
Barrilete (listado)

2. Materia Prima:

Los ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

- 2.1 **Pescado:** Para la elaboración del producto, se permitirán las especies enumeradas en la Lista A, fresco, refrigerado congelado, proveniente de aguas **NO contaminadas**, apto para consumo humano, de consistencia firme y olor y color característicos.
- 2.2 **Otros Ingredientes:** Grasas y aceites comestibles, especias y condimentos, salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin, agua potable, sal comestible.
- 2.3 No se permitirán el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.
- 2.4 **Fabricación:** El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización comercial. Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el producto, deberán ser acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.
- 2.5 **Clasificación:** El atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

Atún Natural:

Es aquel especificado en 1, preparado en sal y agua.

Atún en Aceite comestible con o sin mantequilla:

Es aquel especificado en 1, preparado en aceite de oliva, maní u otros aceites comestibles, con o sin mantequilla.

Atún en Salsa Especiales:

Es aquel especificado en 1, preparado en salsas elaboradas por la industria.

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.


Aprobado por:
Gerencia de Control de Calidad CASA
LICASA




CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
Av. Andrés Bello, Torre las Fundaciones, Piso 10, Municipio Libertador, Caracas - Venezuela
Telfs.: (0212) 610.23.54 - www.corporacioncasa.com.ve

HAZ TU CONTRIBUCIÓN AQUÍ

SUSCRÍBETE



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN
CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
GERENCIA DE CONTROL DE CALIDAD



CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.

GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA INTERNACIONAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de pescado de las especies de atún especificadas en la Lista A, envasados en medio líquido, en recipientes herméticos cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

En los siguientes requisitos se nombran varias Normas COVENIN que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos para el Atún En Conserva para La CASA, S.A.

Especie	Nombre Común:
<i>Thunnus alalunga</i>	Albacora
<i>Thunnus obesus</i>	Atún patudo (ojo grande)
<i>Thunnus thynnus</i>	Atún rojo (aleta azul)
<i>Thunnus albacares</i>	Rabil (aleta amarilla)
<i>Thunnus pelamis</i>	Barrilete (listado)

2. Materia Prima:

Los ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

2.1 **Pescado:** Para la elaboración del producto, se permitirán las especies enumeradas en la Lista A, fresco, refrigerado congelado, proveniente de aguas **NO contaminadas**, apto para consumo humano, de consistencia firme y olor y color característicos.

2.2 **Otros Ingredientes:** Grasas y aceites comestibles, especias y condimentos, salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin, agua potable, sal comestible.

2.3 No se permitirán el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.

2.4 **Fabricación:** El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización comercial. Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el producto, deberán ser acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.

2.5 **Clasificación:** El atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

Atún Natural:
Es aquel especificado en 1, preparado en sal y agua.


Atún en Aceite comestible con o sin mantequilla:
Es aquel especificado en 1, preparado en aceite de oliva, maní u otros aceites comestibles, con o sin mantequilla.

Atún en Salsa Especiales:
Es aquel especificado en 1, preparado en salsas elaboradas por la industria.

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.

Gerencia de Control de Calidad CASA
LUCASA
GCC/DAL/010
Página 1 de 4

CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
Av. Andrés Bello, Torre las Fundaciones, Piso 10, Municipio Libertador, Caracas - Venezuela
Telfs.: (0212) 610.23.54 - www.corporacioncasa.com.ve



Mexican cart


Six out of every ten Venezuelan level company ladies or Generation Cartel at the


death

who work as high-uadalajara New erchandise become...

Newly Sanctioned by the United States of America, but an Old Friend of Saab and Pulido

Adrián Perdomo Mata has just entered the list of sanctioned entities of the US Department of the Treasury, as president of Minerven, the state company in charge of exploring, exporting and processing precious metals, particularly gold from the Guayana mines. His arrival in office coincided with the ban on exports of Venezuelan gold to new destinations, like Turkey, to finance food imports. Behind these secretive operations is the shadow of Alex Saab and...


REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN
 CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
GERENCIA DE CONTROL DE CALIDAD



GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA INTERNACIONAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de pescado de las especies de atún especificadas en la Lista A, envasados en medio líquido, en recipientes herméticos cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

En los siguientes requisitos se nombran varias Normas COVENIN que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos para el Atún En Conserva para La CASA, S.A.

Especie	Lista A:	Nombre Común:
<i>Thunnus alalunga</i> ,		Albacora
<i>Thunnus obesus</i> ,		Atún patudo (ojo grande)
<i>Thunnus thynnus</i> ,		Atún rojo (aleta azul)
<i>Thunnus albacares</i> ,		Rabil (aleta amarilla)
<i>Thunnus pelamis</i> .		Barrilete (listado)

2. Materia Prima:
Los ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

2.1 Pescado: Para la elaboración del producto, se permitirán las especies enumeradas en la Lista A, fresco, refrigerado congelado, proveniente de aguas **NO contaminadas**, apto para consumo humano, de consistencia firme y olor y color característicos.

2.2 Otros Ingredientes: Grasas y aceites comestibles, especias y condimentos, salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin, agua potable, sal comestible.

2.3 No se permitirán el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.

2.4 Fabricación: El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización comercial. Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el producto, deberán ser acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.

2.5 Clasificación: El atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

Atún Natural:
Es aquel especificado en 1, preparado en sal y agua.

Atún en Aceite comestible con o sin mantequilla:
Es aquel especificado en 1, preparado en aceite de oliva, maní u otros aceites comestibles, con o sin mantequilla.

Atún en Salsa Especiales:
Es aquel especificado en 1, preparado en salsas elaboradas por la industria.

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.

Aprobado por:
Gerencia de Control de Calidad CASA
LICASA
GCC/DAL/010
Página 1 de 4


CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
 Av. Andrés Bello, Torre las Fundaciones, Piso 10, Municipio Libertador, Caracas - Venezuela
 Telfs.: (0212) 610.23.54 - www.corporacioncasa.com.ve


The 2019 blac
Maduro

inst

When Vice President Delcy Rodríguez turned to a group of Mexican friends and partners to lessen the new electricity emergency in Venezuela, she laid the foundation stone of a shortcut through which Chavismo and its commercial allies have dodged the sanctions imposed by Washington on PDVSA's exports of crude oil. Since then, with Alex Saab, Joaquín Leal and Alessandro Bazzoni as key figures, the circuit has spread to some thirty countries to...

14-06-21 ROBERTO DENIZ, EWALD SCHARFENBERG, GEORGINA ZEREGA, ZORAYDA GALLEGOS, ELÍAS CAMHAJI, JAVIER LA FUENTE


REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN
 CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
GERENCIA DE CONTROL DE CALIDAD



GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA INTERNACIONAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de pescado de las especies de atún especificadas en la Lista A, envasados en medio líquido, en recipientes herméticos cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

En los siguientes requisitos se nombran varias Normas COVENIN que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos para el Atún En Conserva para La CASA, S.A.

Especie	Lista A:	Nombre Común:
<i>Thunnus alalunga</i> ,		Albacora
<i>Thunnus obesus</i> ,		Atún patudo (ojo grande)
<i>Thunnus thynnus</i> ,		Atún rojo (aleta azul)
<i>Thunnus albacares</i> ,		Rabil (aleta amarilla)
<i>Thunnus pelamis</i> .		Barrilete (listado)

2. Materia Prima:
Los ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

2.1 Pescado: Para la elaboración del producto, se permitirán las especies enumeradas en la Lista A, fresco, refrigerado congelado, proveniente de aguas **NO contaminadas**, apto para consumo humano, de consistencia firme y olor y color característicos.

2.2 Otros Ingredientes: Grasas y aceites comestibles, especias y condimentos, salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin, agua potable, sal comestible.

2.3 No se permitirán el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.

2.4 Fabricación: El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización comercial. Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el producto, deberán ser acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.

2.5 Clasificación: El atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

Atún Natural:
Es aquel especificado en 1, preparado en sal y agua.

Atún en Aceite comestible con o sin mantequilla:
Es aquel especificado en 1, preparado en aceite de oliva, maní u otros aceites comestibles, con o sin mantequilla.

Atún en Salsa Especiales:
Es aquel especificado en 1, preparado en salsas elaboradas por la industria.

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.

Aprobado por:
Gerencia de Control de Calidad CASA
LICASA
GCC/DAL/010
Página 1 de 4

CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
 Av. Andrés Bello, Torre las Fundaciones, Piso 10, Municipio Libertador, Caracas - Venezuela
 Telfs.: (0212) 610.23.54 - www.corporacioncasa.com.ve

Two step brot

Scions of different linea
short time in Elemento C
in the secret network of

also partners for a
o was a protagonist
g sanctions,...

14-06-21 VALENTINA LARE

They offered to resuscitate Venezuelan aluminum production but rescued a Mexican consortium

Through a company registered in Mexico – Consorcio Panamericano de Exportación – with no known trajectory or experience, Joaquín Leal made a daring proposal to the Venezuelan Guyana Corporation to “reactivate” the aluminum industry, paralyzed after March 2019 blackout. The business proposed to pay the power supply of state-owned companies in exchange for payment-in-kind with the metal.



GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA INTERNACIONAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de pescado de las especies de atún especificadas en la Lista A, envasados en medio líquido, en recipientes herméticos cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

En los siguientes requisitos se nombran varias Normas COVENIN que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos para el Atún En Conserva para La CASA, S.A.

Lista A:

Especie

Thunnus alalunga,
Thunnus obesus,
Thunnus thynnus,
Thunnus albacares,
Thunnus pelamis.

Nombre Común:

Albacora
Atún patudo (ojo grande)
Atún rojo (aleta azul)
Rabil (aleta amarilla)
Barrilete (listado)

2. Materia Prima:

Los ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

- 2.1 **Pescado:** Para la elaboración del producto, se permitirán las especies enumeradas en la Lista A, fresco, refrigerado congelado, proveniente de aguas **NO contaminadas**, apto para consumo humano, de consistencia firme y olor y color característicos.
- 2.2 **Otros Ingredientes:** Grasas y aceites comestibles, especias y condimentos, salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin, agua potable, sal comestible.
- 2.3 No se permitirán el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.
- 2.4 **Fabricación:** El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización comercial. Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el producto, deberán ser acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.
- 2.5 **Clasificación:** El atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

Atún Natural:

Es aquel especificado en 1, preparado en sal y agua.

Atún en Aceite comestible con o sin mantequilla:

Es aquel especificado en 1, preparado en aceite de oliva, maní u otros aceites comestibles, con o sin mantequilla.

Atún en Salsa Especiales:

Es aquel especificado en 1, preparado en salsas elaboradas por la industria.

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.

Aprobado por:
Gerencia de Control de Calidad CASA
LICASA



CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A.
Av. Andrés Bello, Torre las Fundaciones, Piso 10, Municipio Libertador, Caracas - Venezuela
Telfs.: (0212) 610.23.54 - www.corporacioncasa.com.ve