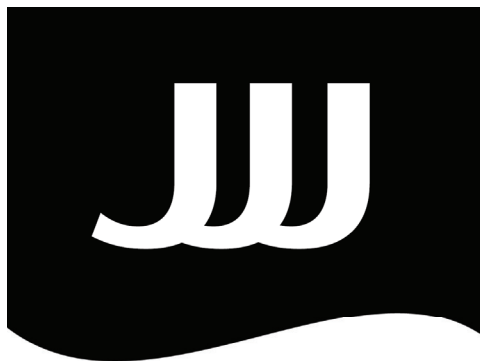




FICHA TÉCNICA

Aceitunas rellenas de anchoa 1/2 kg

Código: 2703

Código EAN: 8427754027033

F.C.: 17/08/2021

F.R.: 09/05/2025



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Conservas de aceituna verde variedad manzanilla de origen nacional. Se trata de aceitunas verdes, firmes, sanas y con ausencia de manchas, las cuales han sido deshuesadas y rellenas de pasta de anchoa a través de un sistema de inyección.

2. INGREDIENTES:

Agua, aceitunas verdes variedad manzanilla, pasta de anchoa 6% (agua, anchoa, estabilizante E-401), sal, potenciador de sabor: E621, E635, acidulante: E330, antioxidante: E300.

3. FORMATOS DE PRESENTACIÓN:

PESO NETO	PESO NETO ES-CURRIDO	CALIBRE	CATEGORÍA COMERCIAL	ENVASADO	DESTINO PREVISTO
350 g	150 g	160/200	Primera	Lata 12 oz	Consumido final / industria

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valor medio 100 g):

Valor energético	615kJ / 149Kcal
Grasas	14.1g
de las cuales grasas saturadas	2.5g
Hidratos de carbono	5.6g
de los cuales azúcares	0g
Fibra alimentaria	3.4g
Proteínas	1.7g
Sal	3.6g

5. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS:

Color	El propio del producto
Olor	El propio del producto
Sabor	El propio del producto
pH	<4.3
Acidez en ac. láctico	0.2-0.8%
Sal	1.5-5.0%

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Listeria	Ausencia en 25 g
----------	------------------

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE:

CONSUMO PREFERENTE: 3 años.

Mantener en un lugar fresco y seco, lejos de la luz directa.

Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir durante los 5 días siguientes.

8. ALÉRGENOS:

ALÉRGENOS	SI	NO	DESCRIPCIÓN
Cereales		x	
Crustáceos		x	Posibles trazas
Huevos		x	
Pescado	x		Anchoa
Frutos secos		x	
Soja		x	
Lácteos		x	
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de sésamo		x	
Sulfitos		x	
Altramuces		x	
Moluscos		x	

9. OTROS ASPECTOS DE INTERÉS:

Cumplimiento de la legislación en cuanto a residuos de plaguicidas.

Ausencia de materias extrañas (plásticos, cristales, insectos...)

Producto comercialmente estable (se realiza control de estabilidad incubándolo 7 días a 37°C).

Se trata de un producto no irradiado y exento de OGM's.