



# FICHA TÉCNICA

Aceituna Verde entera  
sin hueso 280/320

Código: 2746

Código EAN: 8427754027466



## 1. INFORMACIÓN GENERAL:

**PRODUCTO**

Aceituna

**COLOR**

Verde

**PRESENTACIÓN**

Deshuesada

**PAIS ORIGEN**

España

**Ingredientes:** Aceitunas, agua, sal, acidificantes: ácido láctico, ácido cítrico y antioxidante: ácido ascórbico

## 2. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE:

**MATERIAL**

Hojalata

**TIPO DE ENVASE**

Lata de hojalata

**FORMATO**

A15

## 3. PARÁMETROS FÍSICOS:

Peso Neto	4250
Peso Neto Escurrido	2000
Variedad	Hojiblanca
Categoría	Primera
Calibre	280/320
Defectos de la categoría	
Huesos - Esquirlas	1 unidad/Kg
Materias Vegetales-Inocuas	1 unidad/Kg
Frutos rotos	<= 5%
Frutos blandos, arrugados o fibrosos	<= 6%
Defectos epidermis - Daños insectos	<= 12%

## 4. PARÁMETROS QUÍMICOS:

pH	< 4.3
Sal (%NaCl)	2.5% - 4.5%

## 5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Producto esterilizado industrialmente.

## 6. PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Aspecto	Típico
Color	Típico
Piel	Verde - Amarillo
Pulpa	Verde - Amarillo
Textura	Correcta
Sabor	Típico
Olor	Típico

## 7. OTROS:

**Vida útil:** 3 años.

**Almacenamiento:** Mantener en lugar fresco y seco.

## 8. ALÉRGENOS, OGMS y RADIACIONES:

Este producto está libre de alérgenos, OGMS y radiaciones según la legislación vigente aplicable.

Alérgenos	Contenido en el producto		Declaración de Trazas en etiquetado	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		X		X
Crustáceos y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y productos derivados		X		X
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados (incluido lactosa)		X		X
Frutos de cáscara y derivados		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Semillas de sésamo y derivados		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó l de SO <sub>2</sub> )		X		X
Altramuces y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X

## 9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valor medio 100 g):

Valor energético	597kJ / 145Kcal
Grasas	15g
de las cuales grasas saturadas	2.0g
Hidratos de carbono	0.0g
de los cuales azúcares	0.0g
Proteínas	0.9g
Sal	3.8g