



FICHA TÉCNICA

Aceituna rellena de anchoas pack 3

Código: 2710

Código EAN: 8427754027107

F.C.: 01/10/2020

F.R.: 27/06/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PRESENTACIÓN:

Producto : Aceitunas Verdes Rellenas de pasta de anchoa.

Descripción: Conserva 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.

Ingredientes: Agua, aceitunas verdes variedad manzanilla, pasta de anchoa 6% (agua, anchoa, estabilizante E-401), sal, potenciador de sabor: E-621, E-635. acidulante: E-330, antioxidante: E-300.

Uso previsto: Consumo humano.

Formatos de presentación:

PESO NETO	PESO NETO ESCURRIDO	CALIBRE	CATEGORÍA COMERCIAL	ENVASADO	DESTINO PREVISTO
120 g	50 g		Primera	Lata cilíndrica (pack-3)	Consumidor final / Industria

2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valor medio 100 g):

Valor energético	615Kj / 149Kcal
Grasas	14.1
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

3. 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%

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

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

4. CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

CONSUMO PREFERENTE: 3 años.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

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.

5. ALÉRGICOS:

ALÉRGICOS	SI	NO	DESCRIPCIÓN
Cereales		X	
Crustáceos		X	
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	

6. OTROS ASPECTOS DE INTERÉS:

- * Cumplimiento de la legislación en cuanto a residuos de plaguicidas.
- * Ausencia de materias extrañas (plásticos, cristales, insectos...)
- * Distribución en función de los requisitos de cliente.
- * 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.