



FICHA TÉCNICA

Aceituna verde rellena de anchoa 160/200 lata 5 kg

Código: 2702

Código EAN: 8427754027022

F.C: 19/07/2021

F.R.: 03/01/2023



1. PRODUCTO Y FORMATO:

Denominación del producto: Aceitunas verdes rellenas de anchoa.

Categoría: EXTRA.

Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente.

Fecha de Caducidad: 3 años.

Descripción de la Fecha de Caducidad: dia/mes/año.

Lugar fecha de caducidad: tapa superior.

Descripción del lote: PRO: dd/mm/aa EXP: dd/mm/aa
CALIBRE: XXX/YYY
HH:MM
L-XXX/YY

Formato: A-15 Peso neto: 4100g
Peso neto escurrido: 2000g
Capacidad Envase: 4250ml

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO:

Apariencia	Sanas, limpias, exentas de defectos que pudieran afectar a su comestibilidad o su adecuada conservación
Forma	Típica
Color	Verde característico de la variedad
Olor	Típico, exento de olores anormales
Sabor	Típico, exento de sabores anormales
Textura	Característica de un fruto con la madurez adecuada y propia de la variedad
Dureza	Ligeramente tierno razonablemente firme

3. DEFECTOS ADMISIBLES:

Se especificará el máximo de defectos admisibles en el producto, en caso de no quedar estipulados en la legislación aplicable al producto, para su categoría comercial.

RD 1230/2001 de 8 de noviembre.

4. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g):

Valor energético	602kJ / 146Kcal
Grasas	15g
de las cuales saturadas	3g
Hidratos de carbono	0g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	1.3g
Sal	3.8g

5. INGREDIENTES:

Agua, aceitunas verdes, 7.3% pasta de anchoa (**anchoa**, espesante: alginato sódico), sal, acidulante: ácido cítrico, potenciador del sabor: glutamato monosódico, antioxidante: ácido ascórbico.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

PARÁMETROS	TOLERANCIAS
pH	De 3 a 4 Und.
Cloruros (% °Bé)	De 3 ± 1

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Producto Pasteurizado.

Exenta de gérmenes patógenos y de sus toxinas.

8. TOLERANCIAS EN CONTROL DE PESO NETO ESCURRIDO:

Inferior a 200g el 5%

De 200 g a 500g el 4%

De 500 g a 1500g el 3%

Superior a 1500 g el 2%

El contenido de aceitunas y líquido de gobierno no deberá ser inferior en ningún envase al 90% del volumen del mismo.

9. LISTA DE PRODUCTOS CAUSANTES DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS:

En esta lista se tendrán en cuenta también los ingredientes empleados para la elaboración de las materias primas que componen el producto.

	SI	NO		SI	NO
Proteína de leche de vaca		x	Cacahuete		x
Lactosa		x	Aceite de cacahuete		x
Huevo de gallina		x	Sésamo		x
Proteína de soja		x	Aceite de sésamo		x
Aceite de soja		x	Sulfitos (E220 a E227)		x
Gluten		x	Fenilalanina		x
Trigo		x	Glutamano		x
Centeno		x	Acido benzóico (E210 a E213)		x
Sacarosa		x	P-hidroxibenzoato (E214 a E219)		x
Carne de vaca		x	Tartrazina (E102)		x
Carne de cerdo		x	BHA/BHT (E320 E321)		x
Carne de pollo		x	Amarillo ocazo FCF (E110)		x
Pescado	x		Amarillo anaranjado S (E110)		x
Marisco		x	Amaranto (E123)		x
Gelatina		x	Rojo cochinilla (E124)		x
Fructosa		x	Canela		x
Maiz		x	Vainilla		x
Levadura		x	OGM <1%		x
Cacao		x	OGM completamente libre		x
Legumbres		x	Cilantro		x
Nuez		x	Apio		x
Aceite de nuez		x	Sulfitos		x
Mostaza		x	Altramuces		x
Moluscos		x			

10. RECOMENDACIONES DE CONSUMO:

Mantener en lugar fresco y seco.

Una vez abierto conservar refrigerado y consumir antes de 7 días.

11. OTRAS INTOLERANCIAS AL PRODUCTO:

No se han descrito.