



FICHA TÉCNICA

Aceitunas rellenas de anchoa 1/2 kg

Código: 2703
Código EAN: 8427754027033
F.C.: 17/08/2021
F.R.: 27/06/2023



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.