



LA HUERTA de
al LADO

FICHA TÉCNICA

Aceitunas chupadedos
1/4 galón LHDAL

Código: 20625

Código EAN: 8427754206250

F.C: 28/12/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Denominación de venta

Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa.

ACEITUNAS VERDES PARTIDAS: aceitunas aderezadas de la variedad Hojiblanca

Categoría comercial

Estándar

Descripción

Aceituna verde cocida, fermentada en salmuera partida y pasteurizada.

Vida útil

48 meses

Indicación etiquetado "Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA" MM (mes); AAAA (año)

Composición Cuantitativa

Aceitunas, agua, aceite de oliva virgen extra, pimienta, ajo, sal, especias, potenciador del sabor (E621), acidulante (E330), conservantes (E202, E211). Los ingredientes de esta elaboración, ni el producto final han sido sometidos a ningún tipo de radiación ionizante.

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (conformes a CXS 66-1981, revisión 2013)

pH < 4.3

[ClNa] mínima % (p/v)

Seguimiento BPF

Acidez láctica mínima % (p/v)

Seguimiento BPF

3. CONTENIDOS EFECTIVOS:

Formato	Volumen nominal	Peso Neto	Peso Neto Ecurrido	Calibre	Envases/pack	Packs/palet
Cristal 1/4galón	935 ml	900 g	550 g	160/260	6	112

4. CODIFICACIÓN DEL ENVASE / DESCRIPCIÓN DEL LOTE DE FABRICACIÓN

Localización

Cristal: autoimpresión previa al pasteurizado en tapa metálica

Identificación de lote

Cristal: L-ADDD HH:mm

Consumir preferentemente antes del fin de MM/AA

L: lote

A: último dígito del año en curso

DDD: día del año conforme al calendario gregoriano

HH: hora de entrada al pasteurizador

mm: minuto de entrada al pasteurizador

MM: día del mes

AA: últimos dos dígitos del año en curso

5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en lugar seco y fresco. Una vez abierto el envase se recomienda conservar refrigerado en su propio líquido de cobertura hasta fin de consumo.

6. USO PREVISTO

Consumo directo por todos los grupos de población a excepción de:

- Menores de 3 años (riesgo de asfixia por la presencia de huesos)
- Personas susceptibles de padecer una alergia o intolerancia alimentaria a las sustancias declaradas en este producto

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transporte de alimentos no sujetos a temperatura regulada

Palets retractilados y etiquetados en vehículos aptos para el transporte de alimentos

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g:

Valor energético	1107 kJ / 268 kcal
Grasas	26.30 g
de las cuales saturadas	4.71 g
Hidratos de carbono	5.91 g
de los cuales azúcares	0.14 g
Proteínas	1.94 g
Sal	3.16 g

9. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GEMÉTICAMENTE (OGMs):

En la elaboración de este producto no han intervenido Organismos Modificados Genéticamente (OMGs), por lo que no requiere de etiquetado adicional.

10. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

MATERIA PRIMA · DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	En Producto		En Fábrica	
	SI	NO	SI	NO
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy y variedades híbridas		x		x
CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos		x		x
PESCADO y productos con o basados en pescado		x		x
HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos		x		x
CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes		x		x
SOJA y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado)		x		x
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS (incluida la lactosa)		x		x
FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australiz		x		x
APIO y derivados		x		x
MOSTAZA y derivados		x		x
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo		x		x
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN \geq 10mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂		x	x	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x		x
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		x		x

11. LÍMITES APLICABLES A CONTAMINANTES

Contaminantes microbiológicos	Límites máximos permitidos
Listeria Monocytogenes Reglamento (CE) Nº 2073/2005 DE LA COMISIÓN, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios 1.2 Alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales	No detectada en 25 g

Contaminantes químicos	Límites máximos permitidos
<p>METALES PESADOS Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006 (aplicable a partir del 25 de mayo de 2023)</p> <p>Cadmio (Cd) 3.2.14 Frutas y hortalizas Estaño (Sn) (latas) 3.4.1 Alimentos enlatados distintos a las bebidas Plomo (Pb) 3.1.13 Bayas y frutas pequeñas</p> <p>PLAGUICIDAS Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal Residuos de Plaguicidas</p> <p>PESAJE DE ADITIVOS REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN, de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión</p> <p>E202 (Sorbato potásico) E211 (Benzoato potásico) E202 + E211 (uso conjunto) E621 (Glutamato monosódico)</p>	<p>< 0.05 ppm < 200 ppm < 0.20 ppm</p> <p>< Límite Máximo Residual (LMR)</p> <p>< 1 g/Kg < 0.5 g/Kg < 1 g/Kg < 10 g/Kg</p>
Contaminantes físicos	Límites máximos permitidos
Cuerpos extraños	Ausencia