



LA HUERTA de  
al LADO

# FICHA TÉCNICA

Aceitunas de la abuela  
1/4 galón LHDAL

Código: 20624

Código EAN: 8427754206243

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 Ocal/verdial

### 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, pimiento, ajos, sal, vinagre, especias, potenciador del sabor (E621), antioxidante (E330), conservante (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	200/300	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	1523KJ / 364.01 Kcal
Grasas	19.06 g
de las cuales saturadas	4.5 g
Hidratos de carbono	2.70 g
de los cuales azúcares	0.38 g
Proteínas	4.15 g
Sal	2.31 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 $\geq 10\text{mg/Kg}$ o $10\text{ mg/litro}$ expresado como $\text{SO}_2$	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><b>METALES PESADOS</b>  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><b>Cadmio (Cd)</b> 3.2.14 Frutas y hortalizas  <b>Estaño (Sn)</b> (latas) 3.4.1 Alimentos enlatados distintos a las bebidas  <b>Plomo (Pb)</b> 3.1.13 Bayas y frutas pequeñas</p> <p><b>PLAGUICIDAS</b>  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><b>PESAJE DE ADITIVOS</b>  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>&lt; 0.05 ppm  &lt; 200 ppm  &lt; 0.20 ppm</p> <p>&lt; Límite Máximo Residual (LMR)</p> <p>&lt; 1 g/Kg  &lt; 0.5 g/Kg  &lt; 1 g/Kg  &lt; 10 g/Kg</p>
<b>Contaminantes físicos</b>	<b>Límites máximos permitidos</b>
Cuerpos extraños	Ausencia