



# FICHA TÉCNICA

## Aceituna chupadedos lata 5 kg

Código: 2705  
Código EAN: 8427754027053  
F.C: 19/05/2025



### 1. DESCRIPCIÓN:

**Variedad:** Hojiblanca

**Tipo según color:** Verde

**Proceso de elaboración:** Aderezada aliñada

**Presentación:** Partida

**Calibre:** 200/300

**Características organolépticas:** Producto sano, sin olores raros y de madurez adecuada

**Peso escurrido:** 2500 g

**Peso neto:** 4750 g

**Unidades por pack/paleta:** 3/165

### 2. DESCRIPCIÓN:

Aceitunas, agua, sal, pimientos, ajos, especias naturales, potenciador del sabor (E-621), acidulante (E-330), conservantes (E-202, E-211).

### 3. DATOS DE INTERÉS:

<b>IDENTIFICACIÓN DEL LOTE EN TAPA</b>	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 L-ADDD HH:mm Consumir preferentemente antes del fin de MM/AA
<b>VIDA ÚTIL</b>	48 meses (Consumo preferente)
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Lugar seco y fresco, protegido de la luz y una vez abierto conservar en frío con su propio líquido de gobierno.
<b>USO PREVISTO</b>	Población en general a la excepción de niños menores de 3 años y personas alérgicas o intolerantes a algunos de sus ingredientes.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	Vehículos aptos para el transporte de alimentos no siendo necesario transporte refrigerado.
<b>OGMs</b>	No
<b>IRRADIACIÓN</b>	No

#### 4. PROCESO PRODUCTIVO:

FASES	PRODUCTO	INCORPORACIÓN
Recepción	Aceitunas	Sal y Agua
	Ingredientes	
	Envases	Almacén
Almacenamiento	Materia prima e incorporables (envases y otros ingredientes del producto, más aditivos)	Almacén
Preclasificado	Aceituna	Agua y sal
Cocción	Aceituna	Sosa, agua
Fermentación	Aceituna	Agua y sal (salmuera de fermentación)
Clasificado		Salmuera de fermentación
Partido		Agua
Desalado		
Envasado		Salmuera (agua, sal y aditivos alimentarios)
Pasterizado		Producto semiterminado
Etiquetado		
Almacenamiento	Producto terminado	
Distribución		

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS:

<b>pH</b>	<4.3
<b>Acidez</b>	BPF
<b>Sal</b>	BPF

#### 6. PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

**CATEGORÍA DE ALIMENTO:** 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.

**MICROORGANISMOS/SUS TOXINAS, METABOLITOS:** *Listeria monocytogenes*.

**LÍMITE:** Ausencia en 25g.

## 7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### INFORMACIÓN VALORES POR CADA 100 g.

Valor energético	1.107/268 Kcal
Grasas	26 g
de las cuales saturadas	4.7 g
Hidratos de carbono	5.9 g
de los cuales azúcares	0.1 g
Proteínas	1.9 g
Sal	3.1 g

## 8. PARAMETROS QUÍMICOS

METALES PESADOS	LÍMITE (ppm)
Cadmio	0.05
Estaño	200
Plomo	0.1
Pesticidas	**

## 9. LIMITE MÁXIMO DE DEFECTOS

DEFECTOS	TOLERANCIAS MAX. EN % DE FRUTOS
Frutos excesivamente blandos, arrugados o fibrosos.	11
Defectos de la epidermis afectando a la pulpa. Daños por insectos, hongos, manchas que penetran en el interior del fruto. > 9mm <sup>2</sup> .	17
Pedúnculos	6
Frutos rotos	7
Suma total de defectos sin sobrepasar parciales	22
Materias extrañas inocuas	1 unidad por Kg. 0 fracción

## 5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

MATERIA PRIMA · DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Presencia Producto		Posibilidad Trazas	
	SI	NO	SI	NO
<b>CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy y variedades híbridas</b>		x		x
<b>CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos</b>		x		x
<b>PESCADO y productos con o basados en pescado</b>		x		x
<b>HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos</b>		x		x
<b>CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes</b>		x		x
<b>SOJA y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado)</b>		x		x

<b>LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS (incluida la lactosa)</b>		X		X
<b>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</b>		X		X
<b>APIO y derivados</b>		X		X
<b>MOSTAZA y derivados</b>		X		X
<b>SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo</b>		X		X
<b>ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN <math>\geq 10\text{mg/Kg}</math> o <math>10\text{ mg/litro}</math> expresado como <math>\text{SO}_2</math></b>		X	X	X
<b>ALTRAMUCES y productos a base de altramuces</b>		X		X
<b>MOLUSCOS y productos a base de moluscos</b>		X		X