

FICHA TÉCNICA ACEITUNA MANZANILLA CON HUESO

MARCA COMERCIAL: CHICON.

DEMONIMACIÓN DEL PRODUCTO: Aceitunas verdes con hueso.

VARIEDAD: Manzanilla.

INGREDIENTES: Aceitunas verdes manzanillas con hueso, agua, sal marina, potenciador del sabor (E-621, E-627 y E-631), conservantes (E-202 y E-211), acidulante (E-330) y antioxidante (E-300).

CATEGORÍA: Primera.

PRESENTACIÓN: Lata de 2,5Kg (Al 5).

CALIBRE: 241/300 unidades por Kg.

INFORMACIÓN METROLÓGICA:

Diámetro del envase	153mm
Altura	245,50mm
Peso Neto	4,5Kg
Peso Neto Escurreido	2,5Kg
Capacidad	4.340ml

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Color verde, textura firme, olor y sabor característicos sin ningún aroma extraño.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G:

Valor energético(kJ/Kcal)	582kJ/142kcal
Grasas	14,29g
de las cuales saturadas	2,901g
Hidratos de carbono	< 1,0g
de los cuales azúcares	<1,0g
Proteínas	1,56g
Sal	2,29g

MATERIAL ENVASE:

Las aceitunas se envasan en latas de hojalata con tapas del mismo material, con barniz alimentario interior. Dichos envases presentan toda la información correspondiente al etiquetado: denominación del producto, marca, categoría comercial, calibre, ingredientes, razón social y datos del fabricante, diferentes pesos y capacidad, fecha de caducidad y lote, e información nutricional.

MÉTODO DE CONSERVACIÓN:

Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar. Una vez abierto, conservar refrigerado, máximo siete días, y la salmuera deberá cubrir por completo las aceitunas en todo momento. Producto pasteurizado.

VIDA COMERCIAL:

La fecha de caducidad es de tres años desde la fecha de envasado (en los envases viene indicada con día, mes y año). Una vez abierto el envase, consumir en un periodo máximo de siete días.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE DE FABRICACIÓN: LOOOO/DDMMAA. Los primeros dígitos corresponden al lote y procedencia y los siguientes indican la fecha de fabricación.

REQUISITOS DE TRANSPORTE: Temperatura ambiente.

INFORMACIÓN SOBRE ADITIVOS:

Aditivo	Dosis máxima
E-202 sorbato potásico	1000mg/kg
E-211 benzoato sódico	500mg/kg
E-300 ácido ascórbico	quantum satis
E-330 ácido cítrico	quantum satis
E-621 glutamato de monosodio	10g/kg
E-627 glutamato disódico	500mg/kg
E-631 inosinato dipotásico	500mg/kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS GENERALES:

Producto con pH<4,4 por lo que no puede favorecer el crecimiento de Listeria monocytogenes:

<p>LISTERIA MONOCYTOGENES</p>	<p><u>LÍMITE:</u> n=5 c=0 100 ufc/g</p>	<p><u>RESULTADO:</u> -Satisfactorio, si todos los valores son menor o igual al límite -Insatisfactorio, si cualquiera de los valores son mayor al límite</p>
-------------------------------	---	--

n=número de unidades que componen la muestra, c=número de unidades de muestreo que dan valores entre m y M, Siendo m=M. Reglamento CE 2073/2005 modificado por Rgto. CE 1441/2007.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS GENERALES:

PARÁMETROS	RESULTADOS
PLOMO	<0,20mg/Kg
CADMIO	<0,05mg/Kg
ESTAÑO	<200mg/Kg

INFORMACIÓN LOGÍSTICA (según palet europeo de 80x120):

ALTURAS	CAJAS/ALTURA	UD/ALTURA	UNIDADES/PALET	PESO UNIDAD	PESO/PALET
5	17	34	170	Kg	765Kg

*Consultar otras formaciones logísticas disponibles.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIA AL PRODUCTO TERMINADO:

ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	PRESENTE EN EL PRODUCTO POR COMPOSICIÓN		POSIBLEMENTE PRESENTES EN EL PRODUCTO SIN INTENCIÓN (TRAZAS)		PROCEDENCIA: ESPECIFICAR EL ORIGEN DEL POSIBLE CAUSANTE DE LA ALERGI Y/O DE LAS TRAZAS
		NO			
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS					
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS					
HUEVOS Y DERIVADOS A BASE DE HUEVOS				X	
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO					
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		X			
SOJA O PRODUCTOS A BASE DE SOJA		X		X	
LECHE Y DERIVADOS (incluida la lactosa)		X			
FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS					
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS				X	
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS					
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS DERIVADOS				X	
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS				X	
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X			
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS					

***SIN GLUTEN**

Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo los procedimientos de nuestro sistema de calidad APPCC. Producto destinado para consumo directo. Apto para toda la población en general.