

## FICHA TÉCNICA EL SECRETO DE RAFAEL

---

**DEMONIMACIÓN DEL PRODUCTO:**

Aceitunas verdes con hueso partidas.

**VARIEDAD:** Verdiales.

**INGREDIENTES:**

Aceitunas verdes partidas, agua, sal marina, pimiento, ajos, vinagre, pimentón, potenciador de sabor (E-621, E-627 y E-631), conservantes (E-202 y E-211), orégano y otras especias aromáticas.

**CATEGORÍA:** Primera.

**PRESENTACIÓN:**

Lata de 2,5Kg (Al 5).

**CALIBRE:** 241/260 ud/Kg.

**INFORMACIÓN METROLÓGICA:**

Diámetro del envase	153,50mm
Altura	245,50mm
Peso Neto	4,5Kg
Peso Neto Ecurrido	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)	1.198KJ/291Kcal
Grasas	28,9g
de las cuales saturadas	4,7g
Hidratos de carbono	3,8g
de los cuales azúcares	
Proteínas	1,8g
Sal	2,5g

**MATERIAL ENVASE:**

Las aceitunas se envasan en latas de hojalata con tapas del mismo material, con barniz interior alimentario. 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-621 glutamato de monosodio	10g/kg
E-627 guanilato disódico	500mg/kg
E-631 inoainato disódico	500mg/kg

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS GENERALES:**

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

<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	N=5 c=0 <b>LÍMITE:</b> 100 ufc/g	<b>RESULTADO:</b> Satisfactorio, si todos los valores son menor o igual al límite -Insa-tjsfac.tQEjO, si cualquiera de los valores son mayor al límite
-------------------------------	--	--

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	4,5Kg	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		POSIBLEMENT PRESENTES EN EL PRODUCTO SIN INTENCIÓN (TRAZAS)		PROCEDENCIA: ESPECIFICAR EL PROGEN DEL POSIBLE CAUSANTE DE LA ALERGA Y/O DE LAS TRAZAS
	SI	NO	SI	NO	
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS		X		X	
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CROSTÁCEOS		X		X	
HUEVOS Y DERIVADOS A BASE DE HUEVOS		X		X	
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		X		X	
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		X		X	
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA		X		X	
LECHE Y DEIRVADOS (incluida la lactosa)		X		X	
FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS		X		X	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X		X	
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		X		X	
GRANO DE SÉSAMO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X		X	
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS	X		X		VINAGRE
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X		X	
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X		X	

- 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.