

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CLIENTE:

MARCA: Excelencia

ENVASE/FORMATO: Hojalata 6/2KG

VARIEDAD: Manzanilla

AGSA CODE: 62KG0036

UPC: 8410971140704

DESCRIPCIÓN

Aceitunas verdes rellenas de anchoa

INGREDIENTES

Agua, Aceitunas, Sal marina, Pasta de anchoa (6%) (Agua, Anchoa (**pescado**) y Estabilizante: Alginato sódico), Potenciadores del sabor (E-621) y (E-631), Acidulantes: Ácido cítrico y Ácido láctico, Antioxidante: Ácido ascórbico

Nota: Porcentaje de relleno expresado sobre el peso neto escurrido.

PROPIEDADES FÍSICAS

- Color: Verde-Amarillo
- Sabor y Aroma: Característico de aceitunas verdes en salmuera.
- Textura: Firme
- Peso neto: 1400g
- Peso neto escurrido: 600g
- Tamaño: 160/200
- Origen: España.

DESCRIPCIÓN DE DEFECTOS

Acorde con el RD 679/2016 para categoría primera.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

4 años desde la fecha de producción.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco y seco protegido de la luz solar
- Una vez abierto, refrigerar y consumir antes de 14 días.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Temperatura: 5 °C – 35 °C
- Humedad Relativa: < 65%.

DESCRIPCIÓN DEL LOTE

Código: YYJJAG (YY: Dos últimos dígitos del año de producción JJJ: Fecha Juliana de producción AG: Aceitunas Guadalquivir)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

REFERENCIA	100g
Valor energético (kJ/kcal)	639/155
Grasas (g)	16
de las cuales saturadas (g)	3.0
Hidratos de carbono (g)	0
de las cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	1.3
Sal (g)	4.0

PROPIEDADES QUÍMICAS

pH	<4,3
Sal	(3,5 - 4,5)% como Cloruro sódico.
Acidez	(0,4 - 0,6)% como Ácido láctico

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

PRODUCTO PASTEURIZADO

Mesófilos aeróbios/ anaerobios (T (°C) ambiente y 7 días a 37 °C)	< 10 ufc/g
Termófilos aeróbios/ anaerobios (T (°C) ambiente y 7 días a 55 °C)	< 10 ufc/g
Lactobacilos (T(°c) ambiente y a 7 días a 37°C).	< 10 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Estafilococos	< 10 ufc/g
Coliformes totales	< 10 ufc/g
Mohos y Levaduras	< 10 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Enterobacterias	< 10 ufc/g
Recuento total	< 10 ufc/g

ALÉRGENOS

INGREDIENTES	PRESENCIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados.	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO
Pescado y productos a base de pescado.	SÍ
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO
Soja y productos a base de soja.	NO
Leche y sus derivados.	NO
Frutos de cáscaras, como almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de para, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia y productos derivados.	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg expresado como SO ₂ .	NO
Altramuces y productos derivados de altramuces.	NO
Moluscos y productos derivados de moluscos.	NO

OGM: Producto libre de OGM

OBSERVACIONES: Las aceitunas son deshuesadas mecánicamente. Pueden contener hueso y/ o fragmentos de hueso

CERTIFICACIONES:

RGSEAA: 21.0018949/SE BRC & IFS: Si; ISO 9001: Si; ISO 14001: Si

PROGRAMA DE CONTROL:

HACCP: Si; Trazabilidad: Si