



## FICHA TÉCNICA

# F04.35.02

<b>Nombre artículo:</b>	ACEITUNA VERDE RELLENA DE ANCHOA	Emitida por:	MARIJOSE GALÁN
<b>Peso neto / Peso neto escurrido</b>	200 g / 85 g	Fecha:	30/10/2014
		Firma:	

### 1. INFORMACION DEL PRODUCTO Y ENVASADO

<b>Temperatura de conservación durante el transporte</b>	0-30 °C evitar humedades relativas altas.	<b>Temperatura de almacenaje</b>	0-30 °C evitar humedades relativas altas.
<b>Consumo preferente desde la fecha de fabricación</b>	1460 días	<b>Vida útil mínima desde la fecha de expedición</b>	1095 días
<b>Recomendación de uso</b>	Consumir en fresco. Una vez abierto el envase conservar en refrigeración.		
<b>Población de consumo</b>	Toda la población en general, excepto aquellos alérgicos a alguno de los componentes declarados.		
<b>Identificación del lote de fabricación</b>	<b>ABBB C DD</b> (A: AÑO DE FABRICACIÓN, BBB: DIA JULIANO DE FABRICACIÓN C:HORA Y DD: MINUTO DE FABRICACIÓN)		
<b>Lugar de codificación</b>	En el fondo de la lata		
<b>Tipo de codificación fecha consumo preferente</b>	DD/MM/YYYY	<b>Nº partida arancelaria</b>	2005700000
<b>Envase primario</b>	Envase cilindrico de hojalata litografiada de 73 mm de altura por 65 mm de diámetro, interior hojalata desnuda.		
<b>Envase secundario</b>	Agrupación de 12 latas sobre bandeja de cartón ondulado impreso cubierto con polietileno retráctil		

### 2. INFORMACIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

#### 1.- PREPARACION DEL LIQUIDO DE GOBIERNO EN ORIGEN

#### 2.- DESHUESE Y RELLENO

#### 3.- LIMPIEZA

#### 4.- SELECCION

#### 5.- LIMPIEZA Y DOSIFICACION DE LATAS O FRASCOS

#### 6.- DOSIFICACION DEL LIQUIDO DE GOBIERNO

#### 7.- CERRADO DE LATAS O FRASCOS

#### 8.- LIMPIEZA DE LATAS O FRASCOS

#### 9.- PASTEURIZACIÓN (CCP)

#### 10.- ETIQUETADO

#### 11.- EMBALAJE Y ALMACENAJE



## FICHA TÉCNICA

# F04.35.02

### 3. LISTA DE INGREDIENTES

Ingredientes	%	Ausencia de OMG ?	Ingredientes	%	Ausencia de GMO?
Aceituna Manzanilla verde sin hueso	88,68±1	SI	Potenciador del Sabor: E-621 (Glutamato Monosódico)	1±0,1	SI
Pasta de relleno (anchoa, agua, estabilizador: alginato sódico)	6,0±0,5	SI	Acidulante: E-330 (Acido Cítrico)	0,8±0,1	SI
Sal	3,5±0,5	SI	Antioxidante: Ácido L-ascórbico	0,02±0,01	SI

### 4. ALÉRGENOS (LIST ISSUED BY TNO/ALBA) '+' presencia / '-' ausencia /

1. leche de vaca	-	12. pescado	+	24. glutamato	+
2. lactosa	-	13. mariscos/moluscos*	-	25. sulfitos (E220 to E227)	-
3. huevos	-	14. maíz	-	31. cilantro	-
4. proteína de soja	-	15. cacao	-	32. apio	-
5. aceite de soja	-	17. legumbres	-	34. zanahorias	-
6. gluten	-	18. frutos secos	-	35. lupin	-
7. trigo	-	19. aceite de frutos secos	-	36. mostaza	-
8. centeno	-	20. cacahuets	-	37. fructosa	-
9. ternera	-	21. aceite de cacahuets	-		
10. cerdo	-	22. semillas de sésamo	-		
11. pollo	-	23. aceite de sésamo	-		

### 5. INFORMACION NUTRICIONAL

Valores nutriciones por 100 g de producto	Valor energético	579 kJ	141 kcal	
	Grasas	15,0 g	De las cuales saturadas	2,5 g
	Hidratos de carbono	0 g	De las cuales azúcares	0 g
	Proteínas	1,4 g		
	Sal	3,5 g		
	Sodio	1.400 mg		

### 6. ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS

Parámetro	Valor	Tolerancia
pH	< 4,4	
Porcentaje de sal	3,5	% ± 0,5
Acidez	0,6	% acido lactico ± 0,2

### 7. MICROBIOLOGIA

Parámetro	Criteria
Aerobios Mesofilos	< 10000 ufc/g o ml
Anaerobios Mesofilos	< 10000 ufc/g o ml
Levaduras y Mohos	< 10000 ufc/g o ml
Lactobacillus	< 10000 ufc/g o ml

ufc/g = unidades formadoras de colonias por gramo

### 8. OTROS

Ausencia de cuerpos extraños en el producto (cristal, metal, madera, plástico) excepto huesos o fragmentos de hueso	SI
---	----