

	DEPARTAMENTO GESTIÓN DE CALIDAD	Revisión: 03
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO ALIMENTARIO	Fecha: 26/02/2018

PRODUCTO: Bomba

DATOS DEL FABRICANTE	
RAZÓN SOCIAL:	ACEITUNAS REDONDO, S.L.
DOMICILIO SOCIAL:	Pasaje Comunitat Nave 7A, Pol. Ind. Magarola Sud, 08292 Esparraguera (Barcelona)
TELÉFONO :	93 777 77 15
CORREO ELECTRÓNICO:	redondo@aceitunasredondo.com
RGS:	21.12858/B
RSIPAC:	21.09030/CAT

DATOS DEL PRODUCTO	
DENOMINACIÓN:	Aceituna gordal deshuesada aliñada
CATEGORÍA:	Primera
DESCRIPCIÓN:	Producto fermentado en sal, lavado y envasado con líquido de gobierno preparado con salmuera.
ORIGEN:	Sevilla (España)
CALIBRE/TAMAÑO:	60-80 uds/kg

INGREDIENTES	
<p>Aceitunas gordal deshuesadas, agua, sal, guindilla, aceite de girasol, pepinillo, vinagre de cava, pimiento rojo, ajo, vinagre de vino blanco, pimentón, cayena, comino, laurel, acidulante (E-330), antioxidante (E-300), conservantes (E-202, E-211 y E223), potenciadores del sabor (E-621 y E-632), antiaglomerante (E-551a), aroma de pimentón (E-160c) y espesante (E-415).</p>	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
ASPECTO:	Característico del producto	SABOR:	Característico del producto
COLOR:	Amarillo	TEXTURA:	Firme
DEFECTOS TOLERADOS:	Frutos rotos, manchados, pedúnculos, hojas y color anormal.	IMPUREZAS/ CUERPOS EXTRAÑOS:	Hojas de Olivo, pedúnculos.
OLOR/AROMA:	Característico del producto		

INFORMACIÓN NURICIONAL (por 100g de producto)	
VALOR ENERGÉTICO:	572KJ / 138 Kcal
GRASAS:	19,41g
de las cuales saturadas:	2,95g
HIDRATOS DE CARBONO:	9,78g
de los cuales azúcares:	<0,1g
PROTEÍNAS:	1,19g
SAL:	2,78g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento CE 2073/2005 y sus posteriores modificaciones)	
Parametro	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C	≤100 ufc/g
Recuento de <i>Escherichia coli</i>	≤10 ufc/g
Investigación de <i>Staphilococcus aureus</i>	Ausencia/g
Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
Recuento de <i>Clostridium</i> spp. sulfito reductores	≤10 ufc/g

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (A: ausencia, P: presencia, T: puede contener trazas)			
Cereales que contengan gluten	A	Frutos de cáscara	A
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Apio y productos derivados	A
Huevo y productos a base de huevo	A	Mostaza y productos derivados	A
Pescado y productos a base de pescado	A	Granos de sésamo y productos derivados	A
Cacahuets y productos a base de cacahuets	A	Anhidrido sulfuroso y sulfitos(>10 mg/Kg)	P
Soja y productos a base de soja	A	Altramuces y derivados	A
Leche y sus derivados(incluida lactosa)	A	Moluscos y derivados	A

	DEPARTAMENTO GESTIÓN DE CALIDAD	Revisión: 03
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO ALIMENTARIO	Fecha: 26/02/2018

PRODUCTO: Bomba

DECLARACIÓN DE OMG'S

No contiene.

FORMATOS DE VENTA

Bote de plástico PET de 2Kg.
Cubo de polipropileno de 4Kg.

VIDA UTIL

1 año.
1 año.

ENVASE Y EMBALAJE

Todos los envases son aptos para uso alimentario.

INDICACIONES DE CONSERVACION

Aconsejable mantener a temperatura de refrigeración.
Una vez abierto el envase mantener refrigerado.

DESTINACION

Toda la poblacion en general, a excepci3n de las personas alérgicas a los sulfitos.

USO PREVISTO

Producto listo para consumir. Quitar el líquido de gobierno (salmuera) para el consumo.

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE

Denominación del producto	Condiciones especiales de conservación
Lista de ingredientes	Datos de la empresa
Cantidad neta del producto	Información nutricional
Fecha de consumo preferente	Origen

FICHA LOGISTICA

FORMATO	CAPACIDAD (mL)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)		UDS/CAJA	CAJA/TANDA	CAJAS/ PALET 80/120
			SIN HUESO	CON HUESO			
Vidrio 0,400Kg	720	0,92	0,38	0,40	12	96	672
Vidrio 1/2 Galó	1.890	2,00	1,00	1,10	6	60	360
PET 0,450Kg	720	0,81	0,40	0,45	8	112	784
PET 1kg	1.410	1,10	0,80	1,00	9	54	324
PET 2,5Kg	3.825	4,00	2,00	2,50	2	40	160
Cubo 5kg	7.500	8,50	4,00	5,00	1	13	65
Cubo 9-10Kg	15.600	17,50	9,00	10,00	1	11	33
Lata 2,5Kg	5.000	4,40	2,00	2,50	2	33	165
Lata 5Kg	10.000	8,50	4,00	5,00	2	20	100
Bombona 155Kg	224.000	250,00	120,00	155,00	--	--	4

NORMATIVA APLICABLE AL PRODUCTO

Real Decreto 1230/2001 por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de aceitunas de mesa.

Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº1129/2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Elaborada por:	Revisada y validada por:
Maria Munné Departamento de Calidad	José Luis Redondo Gerencia