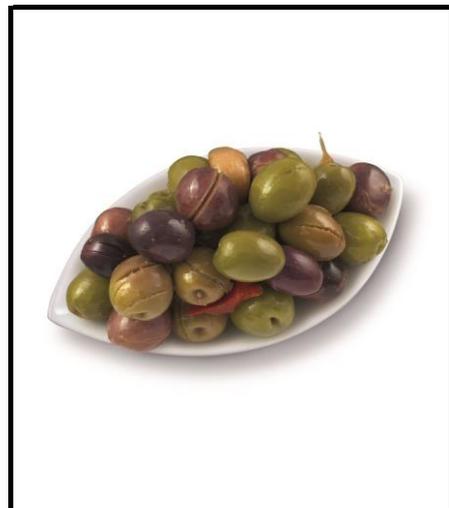


	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código: D01-APPCC
	Sistema APPCC	Revisión: 03
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO ALIMENTARIO	Fecha: 27/03/2024

PRODUCTO: Rayada morada

DATOS DE LA EMPRESA	
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
RGSEAA:	21.12858/B
RSIPAC:	21.09030/CAT

DATOS DEL PRODUCTO	
DENOMINACIÓN:	Aceitunas de color cambiante rayadas aliñadas
VARIEDAD:	Variable
CATEGORÍA:	Primera/Extra
DESCRIPCIÓN:	Producto fermentado en sal, lavado y envasado con líquido de gobierno preparado con salmuera aliñada.
ORIGEN:	España
CALIBRE/TAMAÑO:	200-300 uds/kg



INGREDIENTES	
Aceitunas de color cambiante rayadas, agua, sal, hortalizas en proporción variable [zanahorias, ajo (contienen sulfitos)], especias naturales, acidulante (E-330), antioxidante (E-300) y conservadores (E-202 y E-211).	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
ASPECTO:	Característico del producto	SABOR:	Característico del producto
COLOR:	Característico de cada ingrediente	TEXTURA:	Firme
DEFECTOS TOLERADOS:	Frutos rotos y/o manchados	IMPUREZAS/ CUERPOS EXTRAÑOS:	Hojas de olivo, pedúnculos, huesos enteros y trozos
OLOR/AROMA:	Característico del producto		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)	
VALOR ENERGÉTICO:	913KJ / 221Kcal
GRASAS:	21,2g
de las cuales saturadas:	3,8g
HIDRATOS DE CARBONO:	6,0g
de los cuales azúcares:	<0,1g
PROTEÍNAS:	1,6g
SAL:	3,6g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento CE 2073/2005 y sus posteriores modificaciones)	
Parámetro	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C	≤10E6 ufc/g
Recuento de Enterobacterias	≤10E5 ufc/g
Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
Recuento de <i>Clostridium</i> spp. sulfito reductores	≤10 ufc/g

DECLARACION 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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código: D01-APPCC
	Sistema APPCC	Revisión: 03
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO ALIMENTARIO	Fecha: 27/03/2024

PRODUCTO: Rayada morada

DECLARACION DE OMG'S Y RADIACION

No contiene.

FORMATOS DE VENTA	PESO NETO ESCURRIDO	PESO NETO	VIDA UTIL
Cubo de polipropileno	5000g	8500g	1 año
Bombona	155Kg	235Kg	1 año

ENVASE Y EMBALAJE

Todos los envases son aptos para uso alimentario.

INDICACIONES DE CONSERVACION

Mantener en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase mantener en refrigeración y consumir en un plazo máximo de 15 días.

DESTINACIÓN

Toda la población en general, excepto las personas alérgicas a los sulfitos. Apto para veganos y vegetarianos.

USO PREVISTO

Producto listo para consumir. Escurrir para su consumo. Mantener el líquido de gobierno (salmuera) para su conservación.

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE

Denominación del producto	Condiciones de conservación
Lista de ingredientes	Datos del operador
Peso neto	Información nutricional
Peso neto escurrido	Variedad
Fecha de consumo preferente	Categoría comercial

NORMATIVA APLICABLE AL PRODUCTO

Real Decreto 679/2016 - norma de calidad de las aceitunas de mesa.
 Reglamento (UE) 1169/2011 - información alimentaria facilitada al consumidor.
 Reglamento (UE) 2073/2005 - criterios microbiológicos y posteriores modificaciones.
 Reglamento (UE) 852/2004 - higiene de los productos alimenticios.
 Reglamento (UE) 1881/2006 - contenido máximo de determinados contaminantes.
 Reglamento (UE) 396/2005 - límites máximos de residuos plaguicidas.
 Reglamento (UE) 1129/2011 - lista de aditivos alimentarios de la Unión.

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