

FICHA TÉCNICA ACEITUNA ARBEQUINA

INGREDIENTES	Aceitunas arbequina, ag hierbas.	ua, sal	У			
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	No contiene ningún ingrediente alérgeno según Reglamento 1169/ 2011					
MÉTODO DE ELABORACIÓN	Aceituna fermentada, lavada, aliñada, envasada y conservada en salmuera.					
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	Salmuera: Salinidad aproximada: 6º Baumé pH: 4					
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Especificaciones microbiológicas: RD 1230/2001, de 8 de noviembre y Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007					
	Características Microbiológicas		Salmonella		Ausencia/ 25 g	
			Listeria monocytogenes		Ausencia/ 25 g	
	Valor energético 884 Kcal/ 3699 Kj					
VALORES NUTRICIONALES (por 100 g) (Referencia USDA para oil, corn, peanut, olive)	Grasas	100 g Grasas			14,367 g	
	Hidratos de carbono	0 g		Saturadas		2 mg
	Azúcar	0 g		Proteínas		0 g
PRESENTACIÓN COMERCIAL/ DISTRIBUCIÓN	Se presenta en diferentes formatos: En envase de plástico: 0.45, 0.90, 2.5, 2.750, 5.000, 10.000, 160.000 Kg					
ETIQUETADO	Según Reglamento nº 1169/ 2011 y RD 1334/ 1999					
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco					
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	1 año					
FORMAS DE CONSUMO ESPERADO	Alimento listo para el consumo					
POSIBLES CONSUMIDORES	Toda la población en general					

Aprobado por: Equipo APPCC Fecha: Abril 2014