## **FICHA DE PRODUCTO**



# Aceitunas manzanilla Aceitunas Verano S.L. NRS.21.00019095/M

Rev: 1 Fecha 07-2015

> Pág. 1 de 2



DESCRIPCIÓN	Aceituna de mesa, fruto procedente del olivo, recolectado y cocido. Aceituna manzanilla lisa				
INGREDIENTES	Aceitunas manzanilla, agua, sal, conservantes E202 y E 211, acidulantes E300 y E330				
PROCESO DE ELABORACIÓN	La aceituna se recibe en bombonas 154 Kg con salmuera madre. Se procede posteriormente en envasarla en cubos de 2,3 Kg. El producto no sufre ninguna transformación y se completa el líquido de cobertura con la salmuera elaborada por la empresa.				
CRITERIOS MICROBIOLOGICOS	Según los criterios microbiológicos de los reglamentos en vigor estarán exentas de gérmenes patógenos y de sus toxinas o de cualquier otra fuente contaminante.				
PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS	SABOR Vegetal salado ligeramente acido OLOR Característico COLOR Característica CONSISTENCIA Firme y jugosa pH < de 4,5				
CONSERVACIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco				
PRESENTACIÓN	Envasado en cubo de plástico (polipropileno) apto para uso alimentario con capacidad de 2,3 kg. Peso escurrido 2,3 kg, peso neto 3,8 kg y peso bruto 3,95 kg.  A petición del cliente y en función del número, se pueden agrupar estas en palés retractilados de 120 unidades				
CONSUMO PREFERENTE	Fecha de consumo preferente 8 meses posterior a su producción.  Vida del producto una vez abierto se recomienda consumir antes de 20 días.  Condiciones de Almacenamiento indicadas al cliente: guardar en almacén de no perecederos entre 5 y 15°C sin exposición directa al sol.				
INSTRUCCIONES DE USO	No se acompañan instrucciones generales de uso del producto. Se consumen generalmente como aperitivo sin elaboración previa o se pueden emplear como ingredientes en la elaboración de otros platos.				
CONSUMIDORES	Comercio minorista, comercio mayorista y hostelería.				
MUESTRA ETIQUETA	WALORACION NUTRICONAL POR 100 GRAMOS: WALORACION NUTRICONAL POR 100 GRAMOS: WALOR ENERGETICO DE CARBONOO.0.0. g. AZUCARES 0.0. g. PROTEINAS 1.3 g. SEL LAS CUALES SATURADAS 4. g. HIDRATOS DE CARBONOO.0.0. g. AZUCARES 0.0. g. PROTEINAS 1.3 g. SAL 4. g. HIDRATOS DE CARBONOO.0.1. SA KIG. PESO BRUTO: 3.8 KIG. PESO ESCURRIDO. 2.3 KIG. CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE 8 MESES DE LA FECHA DE ENVASADO ENVASADO POR N. R. S. L. 21. D0019095/M LOTE 47/V FECHA DE ENVASADO 25/11/16				
CODIFICACIÓN	CODIGO EAN:8420625000575 CODIGO INTERNO:204				
Edición:	Editado por: Teitral Consultores S.L.	Revisado por: Teitral Consultores S.L.	Aprobado por: Aceitunas Verano S.L.		

Aceitunas Verano S.L. CIF: B83234534 Teléfono 913011070 administración@acetunasverano.com www.aceitunasverano.com



#### Aceitunas Manzanilla Aceitunas Verano S.L. RSI.21.00019095/M

Rev: 2 Fecha 07-2015 Pág. 2 de 2

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

CONTIENE	SI/NO	CONTIENE	SI/NO
Cereales/Derivados de cereales	NO	Carne/Derivados	NO
Gluten	N0	Productos de animales (ACB)	NO
Leche/Derivados	NO	Productos bovinos/ Subproductos	NO
Pescado/Derivados	NO	Gelatina	NO
Cacahuetes/Derivados	NO	Otros productos animales	NO
Frutos con cascara/Derivados	NO	Glutamato monosódico	NO
Soja /Derivados	NO	Altramuz/Derivados	NO
Aceites(origen)	NO	Moluscos/Derivados	NO
Proteína vegetal hidrolizada	NO	Antibióticos	NO
Proteína vegetal texturizada	NO	Colorantes artificiales	NO
Legumbres/Derivados	NO	Saborizantes artificiales	NO
Apio /Derivados	NO	Colorantes naturales	NO
Mostaza/Derivados	NO	Saborizantes naturales	NO
Sésamo/Derivados	NO	Conservantes	SI
Crustáceos /Derivados	NO	Benzoatos	SI
Leche / Derivados	NO	BHA/BHT	NO
Huevo /Ovoproductos	NO	Sulfitos (SO2)	NO

### **VALORACIÓN NUTRICIONAL**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL				
Valor energético	181 Kcal/745 kJ			
Grasas	19,0 g			
De las cuales saturadas	4,0 g			
Hidratos de Carbono	0,0 g			
De los cuales azucares	0,0 g			
Proteínas	1,1 g			
Sal	4,0 g			

Edición:	Editado por:	Revisado por:	Aprobado por:	ı
Edicion.	Teitral Consultores S.L.	Teitral Consultores S.L:	Aceitunas Verano S.L:	

#### **OBSERVACIONES.**

Aceitunas Verano tiene registro sanitario en vigor e implantado un sistema de autocontrol basado en el sistema APPCC. Todos los productos se ajustan al

- RD 1230/2001 Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa
- Reglamento (CE) 852/204 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- RD 1334/1999 del 31 de Julio. Etiquetado.
- Reglamento 2073/2005, de 15/11/2005. Criterios microbiológicos en productos alimenticios y sus modificaciones posteriores.
- Reglamento 1881/2006, de 19/12/2006. Contenido máximo de contaminantes en alimentos y sus modificaciones posteriores.
- Real Decreto 2420/1978, de 02/06/1978. Reglamentación técnico-sanitaria en conservas vegetales y sus modificaciones posteriores.
- Reglamento 1829/2003. de 22 de septiembre de 2003 Sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y sus modificaciones posteriores
- Reglamento 396/2005, de 23 de febrero de 2005 Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus modificaciones posteriores
- Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre de 2011 Información alimentaria facilitada al consumidor (anexo II) y sus modificaciones posteriores.