

	<p>Olivas Caseras Av. Ernest Lluch nº32 1º 4ª 08302 Mataró Tel 623-049-637</p>	<p>Última revisión: 2/1/2019</p>
<p>Departamento de Calidad Página 1 de 4</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE CHUPADEOS</p>	<p>PRO-FTP-4-G ACEITUNAS ALIÑADAS</p>

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las aceitunas Aliñadas son una receta en la que se preparan las aceitunas tipo verdiales machacadas con agua, sal, vinagre, pimentón, ajos y diferentes hierbas.

Verdial (*Olea europaea viridula*) es una de las variedades de olivo cultivado que se emplea para la elaboración de aceitunas de mesa. El verde intenso de los frutos se conserva hasta un poco antes de la madurez, para pasar al rojo y posteriormente al negro rojizo. Variedad tardía, de forma elipsoidal, con hueso recto, más alargado que el fruto. Su tamaño, muy variable, oscila entre 220 y 380 frutos por kilo.

2. FORMATOS COMERCIALES

El producto se comercializa como Aceitunas Aliñadas.

3. INGREDIENTES

Aceituna verdial partida, sal, vinagre, ajos, pimentón y conservador E-202. También puede contener cayena a petición del cliente.

4. PRESENTACIÓN

El producto se presenta envasado en tarros polipropileno de 1000, 2000, 2500, 2750, 3000, 4500 y 5000 gramos (Peso neto escurrido). En cubos de polipropileno de 1500, 2000, 2500, 2750, 3000, 4000, 4500, 5000, 6000, 7000, 8000, 9000 y 10000 gramos (Peso neto escurrido). En garrafas de polipropileno de 8000 y 9000 gramos (Peso neto escurrido).

5. ENVASADO

El producto se envasa de acuerdo con el Procedimiento de Envasado Manual (PG/PRO/14) del Manual de Calidad / Manual de Producción de ACEITUNAS JUANFRA S.L.

6. CONDICIONES FÍSICO-QUÍMICAS

El producto se conserva en condiciones que no favorecen el crecimiento de microorganismos en un líquido de gobierno con las siguientes características físico-químicas:

pH \leq 4,3	(\leq 4,0 para Aderezo)
Acidez \geq 0,3 %	(\geq 0,4 % para Aderezo)
%Sal \geq 6 %	(\geq 4 % para Aderezo)

7. FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA Y CONSERVACIÓN

El producto tiene una fecha de duración mínima de 1 año a partir de la fecha de envasado. Cada envase lleva en una etiqueta adherida la indicación "consumir preferentemente antes del" seguido del día en que se cumple una año desde su envasado.

El producto debe conservarse en un lugar fresco y protegido de la luz solar directa.

	<p style="text-align: center;">Olivas Caseras Av. Ernest Lluch nº32 1º 4ª 08302 Mataró Tel 623-049-637</p>	<p style="text-align: right;">Última revisión: 2/1/2019</p>
<p style="text-align: center;">Departamento de Calidad Página 2 de 4</p>	<p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE ACEITUNAS ALIÑADAS</p>	<p style="text-align: center;">PRO-FTP-4-G ACEITUNAS ALIÑADAS</p>

8. ETIQUETADO

Los envases irán etiquetados de acuerdo al Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones, así como el Reglamento (UE) 1169/2011 del 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus posteriores modificaciones.

Cada envase va correctamente etiquetado, donde se especifica:

Identificación y dirección del fabricante o envasador.

Denominación del producto.

Categoría.

Lote.

Peso neto escurrido.

Fecha de fabricación.

Fecha de consumo preferente.

Lista de ingredientes

Declaración de alérgenos

Información nutricional

9. VALOR NUTRICIONAL

La información nutricional por cada 100 gramos de producto es la siguiente:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100 g	
Valor energético	705 kJ/171 kcal
Grasas	19,6 g
de las cuales:	
Saturadas	3,1 g
Hidratos de Carbono	3,5 g
de los cuales:	
Azúcares	0,0 g
Proteínas	1,5 g
Fibra	4,5 g
Sal	3,0 g

	<p style="text-align: center;">Olivas Caseras Av. Ernest Lluch nº32 1º 4ª 08302 Mataró Tel 623-049-637</p>	<p style="text-align: right;">Última revisión: 2/1/2019</p>
<p>Departamento de Calidad Página 3 de 4</p>	<p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE ACEITUNAS ALIÑADAS</p>	<p style="text-align: right;">PRO-FTP-4-G ACEITUNAS ALIÑADAS</p>

10. ALÉRGENOS

Lista de alérgenos más comunes que puede contener el producto:

ALÉRGENO	SI/NO
Cereales con gluten o productos derivados	NO
Crustáceos o productos derivados	NO
Huevos o productos derivados	NO
Pescado o productos derivados	NO
Cacahuets productos derivados	NO
Soja o productos derivados	NO
Leche o productos derivados	NO
Frutos secos o derivados	NO
Apio o productos derivados	NO
Mostaza o productos derivados	NO
Sésamo o productos derivados	NO
Dióxido de azufre (concentraciones mayores de 10 mg/kg)	NO*
Altramuces o productos derivados	NO
Moluscos o productos derivados	NO

* Puede contener trazas de dióxido de azufre

11. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Los productos de esta Ficha Técnica no contienen organismos modificados genéticamente.

12. COMPATIBILIDAD DE DIETAS

El producto es compatible con las siguientes dietas:

- Celiaca
- Ovolactovegetariana
- Vegetariana estricta
- Musulmana
- Judía

13. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto una vez paletizado y flejado se conserva en los almacenes de ACEITUNAS JUANFRA S.L en condiciones adecuadas. El producto se transporta en camiones de forma paletizada.

14. LEGISLACIÓN ESPECÍFICA

Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa.

Anejo Nº42.-Conservas de Encurtidos de Vegetales de la Orden de 21-11-1984

	<p>Olivas Caseras Av. Ernest Lluch nº32 1º 4ª 08302 Mataró Tel 623-049-637</p>	<p>Última revisión: 2/1/2019</p>
<p>Departamento de Calidad Página 4 de 4</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE ACEITUNAS ALIÑADAS</p>	<p>PRO-FTP-4-G ACEITUNAS ALIÑADAS</p>

15. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa. Codex Stan 66-1981

Norma comercial aplicable a las aceitunas de mesa COI/OT/NC nº1 diciembre 2004 del Consejo Oleícola Internacional.

Norma del Codex para las frutas y hortalizas encurtidas. Codex Stan 260-2007.