	Olivas Caseras	Revisada: 11/1/21
Plivas	Av. Ernest Lluch n°32 1°4ª	
	Mataró (Bcn) 08304	
- CASERAS -	Tel: 623-049-637	
Departamento de Calidad	FICHA TÉCNICA DE	
Página 1 de 3	ACEITUNAS RELLENAS DE	PRO-FTP-02 ACEITUNAS
	ANCHOA	RELLENAS DE ANCHOA

#### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las aceitunas rellenas de anchoa son aceitunas de mesa verdes manzanilla de adecuada calidad a las que se le extrae el hueso y se les rellena el hueco con pasta de anchoa (graulis spp). El color de los frutos es verde y debe llevar el tapón que garantice que la pasta de anchoa no se desprenda.

#### 2. FORMATOS COMERCIALES

El producto se comercializa en función de su calibre. De esta forma encontramos los siguientes formatos comerciales:

DENOMINACIÓN	Ø CALIBRE
COMERCIAL	
RELLENAS 140	141/160
RELLENAS 180	181/200
RELLENAS 220	201/220
RELLENAS 240	241/260
RELLENAS 280	281/300
RELLENAS 320	301/320

#### 3. INGREDIENTES

Aceituna verde manzanilla sin hueso, pasta de anchoa 6 % (anchoas y estabilizante E-401), sal, potenciador del sabor E-621, E-627 y E-631, acidulante E-330, conservador E-202 y antioxidante E-300.

## 4. PRESENTACIÓN

El producto se presenta envasado en latas de 50, 80, 126, 150, 600 y 2200 gramos (Peso neto escurrido) las cuales han sido sometidas a un tratamiento de pasterización.

#### 5. ENVASADO

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

# 6. CONDICIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y PASTERIZACIÓN

El producto ha sido sometido a un proceso de pasterización y presenta unas características físicoquímicas que cumplen con las condiciones necesarias para garantizar su conservación:

pH ≤ 4,3  
UP 
$$^{5,25}_{62.4^{\circ}C} \ge 15$$



# 7. FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA Y CONSERVACIÓN TRAS APERTURA

El producto tiene una fecha de duración mínima de cuatro años a partir de la fecha de envasado. Cada envase lleva marcado en la litografía del cuerpo o en una etiqueta adherida la indicación "consumir preferentemente antes del fin del" seguido del año en que se cumplen los cuatro años desde su envasado o bien la indicación "ver tapa" en el caso en el que dicha fecha se marque en la parte superior del envase.

El producto una vez abierto debe ser consumido en los siete primeros días a partir de su apertura y debe conservarse bajo refrigeración.

# 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 al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus posteriores modificaciones.

## 9. VALOR NUTRICIONAL

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR		
CADA 100 g		
Valor energético	613 kJ /148 kcal	
Grasas	13,2 g	
de las cuales:		
Saturadas	3,0 g	
Hidratos de carbono	5,9 g	
de los cuales:		
Azúcares	0,0 g	
Proteínas	1,4 g	
Fibra	5,4 g	
Sal	3,0 g	

# 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	SI*
Cacahuetes productos derivados	
Soja o productos derivados	



# Departamento de Calidad Página 3 de 3

## Olivas Caseras

Av. Ernest Lluch nº32 1º4ª Mataró (Bcn) 08304 Tel: 623-049-637

# FICHA TÉCNICA DE ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA

Revisada: 11/1/21

PRO-FTP-02 ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA

Leche o productos derivados	
Frutos secos o derivados	
A pio o productos derivados	
Mostaza o productos derivados	
Sésamo o productos derivados	
Dióxido de azufre (concentraciones mayores de 10 mg/kg	
Altramuces o productos derivados	
Moluscos o productos derivados	

<sup>\*</sup>El pescado que está presente es anchoængraulis spp).

## 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 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.

#### 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.

<sup>\*\*</sup> Puede contener trazas de dióxido de azufre