

	<p align="center">Olivas Caseras Av. Ernest Lluch nº32 1ª4ª Mataró (Bcn) 08304 Tel: 623-049-637</p>	<p align="center">Última revisión: 18/1/2021</p>
<p>Departamento de Calidad Página 1 de 4</p>	<p align="center">FICHA TÉCNICA DE ACEITUNA PARTIDA DE JAÉN</p>	<p align="center">PRO-FTP-24-G ACEITUNA PARTIDA OCAL</p>

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las aceitunas partidas son obtenidas de frutos enteros, frescos o previamente tratados con salmuera, sometidos a un procesamiento destinado a abrir la pulpa sin fracturar el hueso permaneciendo éste entero en el fruto.

La variedad empleada para esta elaboración es Ocal, de una carne tierna y suave, su forma tiende a la media luna y es de noble textura. Esta variedad es cultivada en tierras extremeñas.

2. FORMATOS COMERCIALES

El producto se presenta en un único formato comercial: Aceituna partida Ocal.

3. INGREDIENTES

Aceituna Ocal, sal y conservador E-202.

Además, todos los productos de Juan Fra S.L. pueden ser envasados junto a los siguientes líquidos de gobierno:

Sabor Natural: sal, acidulante E-330, conservador E-202 y antioxidante E-300.

Sabor Anchoa: sal, potenciador del sabor E-621, acidulante E-330, conservador E-202 y antioxidante E-300.

Aguavinagre: agua, vinagre y conservador E-202.

Aliño: sal, vinagre, pimentón y conservador E-202.

Aliño Picante: sal, vinagre, pimentón, conservador E-202 y cayena.

Mojo Picón: sal, vinagre, aroma de pimentón, aroma mojo picón, potenciador del sabor E-621 y conservador E-202.

4. PRESENTACIÓN

El producto se presenta envasado en tarros de 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 a Granel del Manual de Calidad de Producción de ACEITUNAS JUANFRA, S.L.

	<p align="center">Olivas Caseras Av. Ernest Lluch nº32 1ª^a Mataró (Bcn) 08304 Tel: 623-049-637</p>	<p align="center">Última revisión: 18/1/2021</p>
<p align="center">Departamento de Calidad Página 2 de 4</p>	<p align="center">FICHA TÉCNICA DE ACEITUNA PARTIDA OCAL</p>	<p align="center">PRO-FTP-24-G ACEITUNA PARTIDA OCAL</p>

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 ≤ 4,3	(≤ 4,0 para Aderezo)
Acidez ≥ 0,3 %	(≥ 0,4 % para Aderezo)
%Sal ≥ 6 %	(≥ 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.

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

	<p align="center">Olivas Caseras Av. Ernest Lluch nº32 1ªª Mataró (Bcn) 08304 Tel: 623-049-637</p>	<p align="center">Última revisión: 18/1/2021</p>
<p align="center">Departamento de Calidad Página 3 de 4</p>	<p align="center">FICHA TÉCNICA DE ACEITUNA PARTIDA OCAL</p>	<p align="center">PRO-FTP-24-G ACEITUNA PARTIDA OCAL</p>

9. VALOR NUTRICIONAL

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100 g	
Valor energético	767 kJ/186 kcal
Grasas	18,7 g
de las cuales:	
Saturadas	3,1 g
Hidratos de Carbono	3,0 g
de los cuales:	
Azúcares	0,0 g
Proteínas	1,4 g
Fibra	4,4 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	NO
Cacahuets productos derivados	NO
Soja o productos derivados	NO
Leche o productos derivados	NO
Frutos secos o derivados	NO
A pio 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.

	<p>Olivas Caseras Av. Ernest Lluch nº32 1ª4ª Mataró (Bcn) 08304 Tel: 623-049-637</p>	<p>Última revisión: 18/1/2021</p>
<p>Departamento de Calidad Página 4 de 4</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE ACEITUNA PARTIDA OCAL</p>	<p>PRO-FTP-24-G ACEITUNA PARTIDA OCAL</p>

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.

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.