

**FICHA TÉCNICA
DATA SHEET****F04.35.03**

		Emitida por/ / Filled by:	Eugenia Ruiz
Nombre artículo: Article name:	Aceituna negra con hueso // Black whole olives	Fecha // Date:	16/11/2017
Peso neto / Peso neto escurrido: Net weight / Drained weight:	350 g / 150 g	Firma // Signature:	

1. INFORMACION DEL PRODUCTO Y ENVASADO // PRODUCT AND PACKAGING INFORMATION

Temperatura de conservación durante el transporte // Transport Temperature:	0-30 °C	Temperatura de almacenaje // Storage Temperature:	0-30 °C
Consumo preferente desde la fecha de fabricación // Shelf life	1460 días // Days		
Recomendación de uso // Recommendations for use:	Consumir en fresco. Una vez abierto el envase conservar en refrigeración. Once opened keep refrigerated.		
Población de consumo // XXXXXXXX	Toda la población en general, excepto aquellos alérgicos a alguno de los componentes declarados. Suitable for the general population except allergists to any declared ingredient		
Identificación del lote de fabricación // Production lot identification:	ABBB C DD (A: AÑO DE FABRICACIÓN, BBB: DIA JULIANO DE FABRICACIÓN C:HORA Y DD: MINUTO DE FABRICACIÓN) // (A: YEAR OF PRODUCTION, BBB: DAY OF YEAR OF PRODUCTION C: HOUR AND DD: MINUTE OF PRODUCTION)		
Lugar de codificación // Place of codification:	En la tapa; On the lid		
Tipo de codificación fecha consumo preferente // Shelf life codification:	DD/MM/YYYY	Nº partida arancelaria: Taric code:	2005700000
Envase primario // Primary packaging:	Envase cilindrico de hojalata litografiada de 118 mm de altura por 65 mm de diámetro, interior hojalata desnuda //		
Envase secundario: Secondary packaging:	Agrupación de 12 latas sobre bandeja de cartón ondulado impreso cubierto con polietileno retráctil //		

2. INFORMACIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN // INFORMATION ABOUT FLOWCHART

- 1.- ELABORACIÓN DEL LÍQUIDO DE GOBIERNO // BRINE SOLUTION ELABORATION
- 2.- OXIDACIÓN Y DESHUESADO // OXIDATION AND PITTING
- 3.- SELECCIÓN // SELECTION
- 4.- LIMPIEZA DE LATAS O FRASCOS // CLEANING TINS OR JARS
- 5.- DOSIFICACIÓN DE INGREDIENTES // DOSAGE OF INGREDIENTS
- 6.- DOSIFICACIÓN DE LÍQUIDO DE COBERTURA // DOSAGE OF BRINE SOLUTION
- 7.- CERRADO DE LATAS O FRASCOS // CLOSING TINS OR JARS
- 8.- ESTERILIZADO (CCP) // STERILIZATION
- 9.- CODIFICACIÓN O ETIQUETADO // CODING OR LABELLING
- 10.- ENVASADO Y ALMACENADO // PACKAGING AND STORAGE



FICHA TÉCNICA DATA SHEET

F04.35.03

3. LISTA DE INGREDIENTES // LIST OF INGREDIENTS

Ingredientes Ingredients	%	Libre de GMO // GMO Free	Ingredientes Ingredients	%	Libre de GMO // GMO Free
Aceituna Cacereña con hueso // Black Cacerenya whole olive	96,2±1	SI // YES	Estabilizante: E-585 (Lactato ferroso) // Stabilizer: Ferrous lactate	<0,2±0,01	SI // YES
Sal // Salt	3,0±0,5	SI // YES	Aromas naturales // Scents	<0,1±0,01	SI // YES
Acidulante E-270 (Ácido Láctico) // Acidulant: Lactic Acid	0,5±0,01	SI // YES			

4. ALÉRGICOS // ALLERGENS (LIST ISSUED BY TNO/ALBA) '+' presencia / '-' ausencia /

1. leche de vaca // cow's milk	-	12. pescado // fish	-	24. glutamate // glutamate	-
2. lactose // lactose	-	13. mariscos/moluscos* //shellfish/molluscs*	-	25. sulfitos (E220 to E227)* // sulphites	-
3. huevos // eggs	-	14. maíz // maize	-	31. cilantro // coriander	-
4. proteína de soja // soya protein	-	15. cacao // cocoa	-	32. apio // celery	-
5. aceite de soja // soya oil	-	17. legumbres // legumes	-	34. zanahorias // carrots	-
6. gluten	-	18. frutos secos // nuts	-	35. lupin // lupin *	-
7. trigo // wheat	-	19. aceite de frutos secos // nuts oil	-	36. mostaza // mustard	-
8. Centeno // rye	-	20. Cacahuets // peanuts	-	37. fructosa // fructose *	-
9. ternera // beef	-	21. aceite de cacahuets // peanut oil	-		
10. cerdo // pork	-	22. semillas de sésamo // sesame seeds	-		
11. pollo // chicken	-	23. aceite de sésamo // sesame oil	-		

*Sulfitos por encima de 10 ppm // Sulphites > 10 ppm

5. INFORMACION NUTRICIONAL // NUTRITIONAL VALUES

Valores nutriciones por 100 g de producto Nutritional values per 100 g	Valor energético // Energy	695 Kj	169 Kcal	
	Proteínas // Protein	1,2 g		
	Hidratos de carbono // Carbohydrates	0,5 g	De las cuales almidón Of which starch	0 g
			De las cuales azúcares Of which sugars	0 g
	Grasas // Fat	18,0 g	De las cuales saturadas Of which saturated	3,3 g
			De las cuales mono insaturadas Of which mono unsaturated	13,1 g
			De las cuales poli insaturadas Of which poli unsaturated	1,6 g
	Colesterol //Cholesterol	0 g		
	Grasas Trans // Transfat	0 g		
	Sal // Salt	3,0 g		

6. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS // CHEMICAL SPECIFICATIONS

Parámetro // Parameter	Valor // Value	Tolerancia // Tolerance
pH	6,0 – 8,0	
Porcentaje de sal // Salt porcentaje	3 %	0,5 %

7. MICROBIOLOGÍA // MICROBIOLOGY

Parámetro // Parameter	Criteria
Aerobios Mesófilos // Mesophylic aerobies	< 1000 ufc/g o ml
Anaerobios Mesófilos // Mesophylic anaerobies	< 1000 ufc/g o ml
Clostridios Sulfitoreductores	< 100 ufc/g o ml
Aerobios Termófilos // thermophylic aerobies	< 100 ufc/g o ml
Anaerobios Termófilos // Termophylic anaerobies	< 100 ufc/g o ml

ufc/g = unidades formadoras de colonias por gramo

ufc/g = colony forming unit per gram



**FICHA TÉCNICA
DATA SHEET**

F04.35.03

8. OTROS // OTHER

Ausencia de cuerpos extraños en el producto (crista, metal, madera, plástico) excepto huesos o fragmentos de hueso The product is free from foreign bodies (glass, metal, Wood, plastics...) May contain pits or part of pits	SI YES
--	-----------