SERPIS	**FICHA TÉCNICA** **DATA SHEET**	**F04.35.05** **Página 1 de 3**

Nombre artículo: **Article name:**	Aceituna Verde Rellena de Anchoa BENEFIT // Green olives stuffed with anchovy BENEFIT	Emitida por/ // Filled by: Fecha // Date:	Eugenia Ruiz 13/01/2020
Peso neto / Peso neto escurrido: **Net weight / Drained weight:**	300 g / 130 g	Firma // Signature:	

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

Temperatura de conservación durante el transporte // Transport Temperature	0-30 ºC	**Temperatura de almacenaje // Storage Temperature**	0-30 ºC
Consumo preferente desde la fecha de fabricación // Shelf life	1460 dias // 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 // Consumer population	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 de la lata // In the can 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 101 mm de altura por 65mm de diámetro, interior hojalata desnuda con apertura abre fácil // Cylindrical tin can lithographed with 101 mm in height and 65 mm in diameter, with easy open lid.		
Envase secundario // Secondary packaging	Agrupación de 12 latas sobre bandeja de cartón ondulado impreso cubierto con polietileno retráctil // Group of 12 tins on printed corrugated cardboard and covered with polyethylene shrink.		

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

1	**ELABORACIÓN DEL LÍQUIDO DE GOBIERNO // BRINE SOLUTION ELABORATION**
2	**DESHUESE Y RELLENADO // PITTING AND STUFFING**
3	**SELECCIÓN // SELECTION**
4	**LIMPIEZA DE LATAS // CLEANING TINS**
5	**DOSIFICACIÓN DE INGREDIENTES // DOSAGE OF INGREDIENTS**
6	**DOSIFICACIÓN DE LÍQUIDO DE COBERTURA // DOSAGE OF BRINE SOLUTION**
7	**CERRADO DE LATAS // CLOSING TINS**
8	**PASTEURIZADO // PASTEUIRIZED**
9	**CODIFICACIÓN O ETIQUETADO // CODING OR LABELLING**
10	**ENVASADO Y ALMACENADO // PACKAGING AND STORAGE**

3. LISTA DE INGREDIENTES // LIST OF INGREDIENTS

Lista de Ingredientes // List of Ingredients: Aceituna Manzanilla verde sin hueso, Pasta de anchoa 6% (***Anchoa***, agua, Estabilizador: (E-401) Alginato sódico), Cloruro potásico, Sal, Acidulante: (E-300) Ácido cítrico, Potenciador de sabor: (E-635) Inosinato y guanilato disodicos, Antioxidante: (E-300) Ácido L-ascórbico // Manzanilla Green pitted olives, anchovy paste 6% ***(Anchovy,*** water***,*** stabilizer: sodium alginate),potassium clhoride, salt, acidluant: citric acid, flavour enhancer: inosinate and guanilate dissodium and antioxidant: L-ascorbic acid.

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

1. Leche vaca // Cow's milk	-	12. Pescado // Fish	+	23. Aceite sésamo // Sesame oil	-
2. Lactose // Lactose	-	13. Mariscos // Shellfish	-	24. Glutamato // Glutamate	-
3. Huevos // Eggs	-	14. Moluscos // Mollusc (*)	-	25. Sulfitos (E220 to E227) // Sulphites (*)	-
4. Proteína soja // Soya protein	-	15. Maíz // Maize	-	26. Cilantro // Coriander	-
5. Aceite soja // Soya oil	-	16. Cacao // Cocoa	-	27. Apio // Celery	-
6. Gluten	-	17. Legumbres // Legumes	-	28. Zanahorias // Carrots	-
7. Trigo // Wheat	-	18. Frutos secos // Nuts	-	29. Altramuces // Lupin (*)	-
8. Centeno // Rye	-	19. Aceite frutos secos // Nuts oil	-	30. Mostaza // Mustard	-
9. Ternera // Beef	-	20. Cacahuetes // Peanuts	-	31. Fructosa // Fructose (*)	-
10. Cerdo // Pork	-	21. Aceite cacahuetes // Peanut oil	-		
11. Pollo // Chicken	-	22. Semillas sésamo // Sesame seeds	-		

*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	594,8 Kj	144,6 Kcal	
Hidratos de carbono // Carbohydrates	0g	De las cuales almidón // Of whitch starch	0g
		De las cuales azúcares // Of whitch sugars	0g
Grasas // Fat	15g	De las cuales saturadas // Of whitch saturated	2,5g
		De las cuales mono insaturadas // Of whitch mono insaturated	11,4g
		De las cuales poli insaturadas // Of whitch poli insaturated	1,1g
Grasas Trans // Transfat			0g
Colesterol //Cholesterol			0g
Fibra // Fiber			2g
Proteínas // Protein	1,4g		
Sal // Salt	1g		

6. ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS // CHEMICAL SPECIFICATIONS

Parámetro // Parameter	Valor // Value		Tolerancia // Tolerance	
pH	< 4,4			
Porcentaje de sal // Salt percentaje	1,6	%	± 0,5	%
Acidez // Acidity	0,6	% Ácido láctico // % Lactic acid	± 0,2	%

7. MICROBIOLOGIA // MICROBIOLOGY

Parámetro // Parameter	Criteria
Aerobios Mesofilos // Mesophilic aerobic	< $1X10^4$ ufc/g o ml
Anaerobios Mesofilos // Mesophilic anaerobic	< $1X10^4$ ufc/g o ml
Levaduras y Mohos // Yeasts and moulds	< $1X10^4$ ufc/g o ml
Lactobaillus // Lactobacillus	< $1X10^4$ ufc/g o ml

Ufc/g = unidades formadoras de colonias por gramo // Ufc/g = colony forming unit per gram

8. DECLARACIONES // STATEMENTS

Cuerpos extraños // Foreign bodies	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.
Contaminantes // Contaminants	El producto cumple el Reglamento (CE) nº 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus modificaciones posteriores. // The product complies with Regulation (EC) nº 1881/2006, setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, and their subsequent modifications.
Plaguicidas // Pesticides	El producto cumple el Reglamento (CE) nº 396/2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y sus modificaciones posteriores. // The product complies with Regulation (EC) 396/2005, on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin, and their subsequent modifications.

OGM // GMO	El producto no contiene ingredientes provenientes de OGM ni en cuyo proceso han intervenido OGM, de acuerdo a las definiciones del Reglamento (CE) nº 1829/2003. // The product doesn´t contain ingredients from GMOs or in whose process GMOs have intervened, according to the definitions of Regulation (EC) nº 1829/2003.
Radiaciones ionizantes // Ionizing radiations	El producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes de acuerdo a los criterios de las directivas de la comunidad Europea 1999/2 y 1999/3. // The product has not been subjected to ionizing radiation according to the criteria of the European Community directives 1999/2 and 1999/3.