

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

		Emitida por/ / Filled by:	Eugenia Ruiz
Nombre artículo: Article name:	Aceituna Verde Rellena de Anchoa // Green olives stuffed with anchovy	Fecha // Date:	18/10/2017
Peso neto / Peso neto escurrido: Net weight / Drained weight:	120 g / 50 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 // 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; 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:	Pack de 3 envases cilindricos de hojalata litografiada de 65 mm de altura por 52 mm de diámetro, apilable y provista de fácil apertura.// Pack of 3 cylindrical tin can lithographed with 52 mm in diameter and 65 mm in height, with easy open lid.		
Envase secundario: Secondary packaging:	Agrupación de 18 packs de 3 latas en caja Wrap Around de cartón ondulado impreso // Group of 18 packs of 3 tins in box Wrap Around printed corrugated cardboard.		

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 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.- PASTEURIZADO // PASTEURIZED****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

Lista de Ingredientes// Ingredients List: Aceituna Manzanilla Verde deshuesada, Pasta de Anchoa (Anchoa, agua, estabilizador: Alginato sódico), sal, Potenciador del sabor: Glutamato monosódico, Acidulante: Ácido Cítrico, Antioxidante: Ácido L-Ascórbico // Manzanilla Green Pitted Olives, Anchovy Paste (Anchovy, Water, Stabilizer: Sodium alginate), Salt, Flavour enhancer: Monosodium Glutamate, Acidulant: Citric Acid, Antioxidant: L-Ascorbic Acid.

Ingredientes Ingredients	%	Libre de GMO // GMO Free	Ingredientes Ingredients	%	Libre de GMO // GMO Free
Aceituna Manzanilla verde // Manzanilla Green Pitted olives	89,6±1	SI // Yes	Acidulante: E-330 (Ácido Cítrico) // Acidulant: Citric acid	0,4±0,1	SI // Yes
Pasta de anchoa (anchoa , agua, estabilizador: alginato sódico) // Anchovy paste (Anchovy , Water, Stabilizer: Sodium alginate)	6,0±0,5	SI // Yes	Estabilizador: E-401 (Alginato sódico) // Stabilizer: sodium alginate.	0,2±0,1	SI // Yes
Sal // Salt	3,5±0,5	SI // Yes	Antioxidante: Ácido L-ascórbico // Antioxidant: L-Ascorbic acid.	<0,02±0,01	SI // Yes
Potenciador del Sabor: E-621 (Glutamato Monosódico) // Flavour enhancer: Monosodium glutamate.	0,5±0,1	SI // Yes			

4. ALÉRGENOS // 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 nutricionales por 100 g de producto Nutritional values per 100 g	Valor energético // Energy	579 KJ	141 Kcal	
	Proteínas // Protein	1,4 g		
	Hidratos de carbono // Carbohydrates	0 g	De las cuales almidón Of which starch	0 g
			De las cuales azúcares Of which sugars	0 g
	Grasas // Fat	15,0 g	De las cuales saturadas Of which saturated	2,5 g
			De las cuales mono insaturadas Of which mono insaturated	11,4 g
			De las cuales poli insaturadas Of which poli insaturated	1,1 g
	Colesterol //Cholesterol	0 g		
	Grasas Trans // Transfat	0 g		
	Sal // Salt	3,5 g		



**FICHA TÉCNICA
DATA SHEET**

F04.35.03

6. ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS // CHEMICAL SPECIFICATIONS

Parámetro // Parameter	Valor // Value		Tolerancia // Tolerance	
pH	< 4,4			
Porcentaje de sal // Salt porcentaje	3,5	%	± 0,5	
Acidez // Acidity	0,6	% Ácido láctico // % Lactic acid	± 0,2	

7. MICROBIOLOGIA // MICROBIOLOGY

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

ufc/g = unidades formadoras de colonias por gramo

ufc/g = colony forming unit per gram

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
--	-----------