

 ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Aprobado por:	Aprobado por: (Proveedor)	Fecha entrada en vigor:
	Fdo:	Fdo:	Sept 19
Producto: Aceitunas Verdes Rellenas de Pimiento		Código: 1214	
Proveedor: La Española Alimentaria Alcoyana, S.A.		Revisión nº: 8 Página: 1/4	

1) Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial

Aceitunas verdes rellenas de pimiento. Categoría EXTRA. – Variedad Manzanilla Fina

2) Marca comercial

LA ESPAÑOLA

3) Formato
(Tipo envase y contenido neto)

Envase de Capacidad 314 ml
Peso neto 300 g
Peso Neto escurrido 130 g

4) Composición cualitativa y cuantitativa
(Indicar la función tecnológica de cada ingrediente)

INGREDIENTE	CANTIDAD	FUNCIÓN TECNOLÓGICA
Aceitunas Manzanilla verdes aderezadas	130 g	
Pasta de Pimiento: (Pimiento, Estabilizadores: Alginato de Sodio E-401, Goma Guar, Cloruro de Calcio E-509)	20%	
Agua	184 g	
Sal	24 g/l	
Acido cítrico E-330	B.P.F.	Acidulante
Acido L-Ascórbico E-300	B.P.F.	Antioxidante

5) Composición nutricional
(Valores medios en 100 g)

Valor Energético 735Kj/174.86 Kcal
Proteínas 1,77 g
Hidratos de Carbono 3,52 g
Grasas 17,08 g

6) Condiciones de conservación
(Temperatura, humedad, luz, etc)
Temperatura ambiente en envase cerrado hermético

7) Modo de empleo. Advertencias por mal uso

El uso del producto (aceitunas rellenas, verdes, negras y especialidades) es el uso normal de un aperitivo (alimentación) destinado para la población en general exceptuando a aquellas personas que son alérgicas a alguno de sus componentes. En los envases con tapa abrefácil no utilizar otros medios para la apertura de la lata.

 ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Aprobado por:	Aprobado por: (Proveedor)	Fecha entrada en vigor:
	Fdo:	Fdo:	Sept 19
Producto: Aceitunas Verdes Rellenas de Pimiento		Código: 1214	
Proveedor: La Española Alimentaria Alcoyana, S.A.		Revisión nº: 8 Página: 2/4	

8) Periodo de caducidad. Principio de vida.
(Definición operativa empleada)

Consumo preferente antes de tres años desde la fecha de envasado

9) Lote
(Método del marcado, interpretación del lote, nº de unidades por lote)
L- dd-mm-aa (L- día-mes –año de consumo preferente)

10) Características de calidad
(con tolerancias y referencia a la definición operativa empleada)

A) Características físicas

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
Peso neto	g	300	> 291	Norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados (RD 723/1988 de 24 de Junio)
Peso neto escurrido	g	130	> 124.15	
Calibre	Frutos/Kg		280/320	De aceituna con hueso original
Vacio	Cm Hg	Presencia	>0	Medición con vacuometro IT 10.02.01
Olor Color		Característicos	No extraños	KERSTEEZ (Escala de 1 a 10)
Sabor		Característico	No extraño	
Turbidez				

B) Características químicas

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
pH		< 4,3	3 - 4.3	IT 10.02.01
Acidez libre	% Ac.láctico	0,60	0.5 - 0.7	
Sal	° Bé	5	4 - 6	Según legislación vigente R. D. 280/1994
Pesticidas				

C) Características microbiológicas

 ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Aprobado por:	Aprobado por: (Proveedor)	Fecha entrada en vigor:
	Fdo:	Fdo:	Sept 19
Producto: Aceitunas Verdes Rellenas de Pimiento		Código: 1214	
Proveedor: La Española Alimentaria Alcoyana, S.A.		Revisión nº: 8 Página: 3/4	

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
Patógenos Producto microbiológicamente estable. Producto pasteurizado	U.f.c.	Ausencia La conserva no sufre alteración después de incubación	ausencia	Incubación de la conserva en estufa durante 21 días y observación IT 10.02.01

D) Características organolépticas.

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
Suma total de defectos	.	12	≤12%	Suma de defectos según definición de RD 679/2016 para la elaboración circulación y venta de aceitunas de mesa (No se consideran los huesos y esquirlas ni agujero lateral y destaponadas)
Textura, Blandas, Arrugadas:	% frutos	4	≤4	
Afectan a pulpa, Insecto, Manchas:	% frutos	7	≤7	
No afectan pulpa, segundas, Oscuras:	% frutos	5	≤5	
Pedúnculo:	% frutos	2	≤2	
Frutos Rotos:	% frutos	3	≤3	
Vacias o Relleno incompleto:	% frutos	6	≤6	
Materias extrañas inócuas:	% frutos	1 unidad/kg	1 unidad/kg	

E) Características funcionales.

Envase sin defectos y hermetico

F) Características estéticas

G) Características legales

H) Características de fiabilidad

I) Otras características

11) Envase y embalaje

(Tipo, material, unidades por envase o embalaje)

Envase de hojalata sin barniz interior en el cuerpo.

Bandeja retractilada con 12 envases

Europallet con 182 bandejas

 <p>ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO</p>	Aprobado por: Fdo:	Aprobado por: (Proveedor)  Fdo:	Fecha entrada en vigor: Sept 19 Revisión nº: 8 Página: 4/4
	Producto: Aceitunas Verdes Rellenas de Pimiento Proveedor: La Española Alimentaria Alcoyana, S.A.		Código: 1214

12) Legislación aplicable
(Norma de calidad española, CEE, etc)

Reglamentación Técnico Sanitaria Para la elaboración, circulación y venta de aceitunas de mesa RD 679/2016, de 16 de Diciembre

13) Información completa del etiquetado
(Fotocopia de la etiqueta)

VER ENVASE ADJUNTO



100Z ESPAÑOLA MULT R PIMIENTO
 Versión/ Version: MOSW
 Nº Trabajo/ Job Number: -
 Fecha/ Date: 13-12-18
 Medidas/ Size: 204,5x105,5 mm

Normativa Europea Nº 1169/2011
 Tamaño mínimo textos/ Text minimum size:
 Texto/ Text > 0,9 mm [v] [x] > 1,2 mm [2] [x]
 Pesos/ Weight > 3 mm [v] [x] > 4 mm [2] [x] > 6 mm [v] [x]

Sustrato/ Substrate:
 Base blanca/ White Cover: [v]
 Metálico/ Metal: []

Barniz/ Varnish:
 Brillo/ Gloss: [v]
 Mate/ Matt: []

Tintas/ Inks: [Color swatches]
 Tipo de impresión/ Printing: Offset

NOTA: Es responsabilidad del cliente revisar esta imagen, incluyendo textos, íconos, código de barras y demás elementos del diseño. La manipulación de los archivos en entornos informáticos puede dar lugar a cambios accidentales y cualquier cambio en el diseño obliga a la revisión del resto del trabajo. Los colores en pantalla no son representativos. Les recomendamos que LA ACEPTACIÓN ES A LA TOTALIDAD DEL TRABAJO y responsabilidad del cliente.

NOTICE: It's customer responsibility to review the image, including text, icons, barcode and other design elements. The manipulation of digital files may cause accidental changes on the design which lead to the need to revise the rest of the work. The colors on the screen are not representative. We remind you that ACCEPTANCE IS FOR THE COMPLETE WORK and responsibility of the customer.