1) Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial

Aceitunas verdes rellenas de anchoa. Categoria 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 verdes	130 g	
Relleno de anchoa	6%	
(Anchoa y estabilizante E-401)		
Agua	170 g	
Sal	26 g/l	
Acido Cítrico	B.P.F.	Acidulante
Acido Ascorbico	B.P.F.	Antioxidante
Glutamato monosódico	B.P.F.	Potenciador del sabor

5) Composición nutricional
(Valores medios en 100 g)

Valor Energético:	660, 4 kJ / 160,7 kcal
Grasas:	16,3 g
De las cuales	
Saturadas:	2,8 g
Hidratos de Carbono:	0,1 g
De los cuales	
Azúcares:	<0.05 g
Proteinas:	1,1 g
Sal:	3,6 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.

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- dia-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 Peso neto escurrido	g g	350 150	> 339.5 > 143.2	Norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados (RD 723/1988 de 24 de Junio)
Calibre	Frutos/Kg		241/300	De aceituna con hueso original
Vacio	Cm Hg	Presencia	>0	Medición con vacuometro IT 10.02.01
Olor Color Sabor Turbidez	.	Característicos Característico No turbio	No extraños No extraño	KERSTEZ (Escala de 1 a 10)

B) Características químicas

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
pH		<4,3	3 - 4.3	
Acidez libre	% Ac.láctico	0,55	0.4 - 0.7	IT 10.02.01
Sal	º Bé	5,5	4.3 – 6.2	
Pesticidas	.		Según legislación vigente R. D. 280/1994	Según legislación vigente R. D. 280/1994

C) Características microbiológicas

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
Patógenos Producto microbiologicamente estable. Producto pasteurizado	U.f.c.	Ausencia La conserva no sufre alteración después de incubación	ausencia	Incubación de la conserva en estufa durante 21 dias 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
Frutos excesivamente blandos, arrugados o fibrosos	% frutos	4	≤4	
Afectan a pulpa, Insecto, hongos, Manchas que penetran en el interior del fruto >9 mm2:	% frutos	7	≤7	
Sin afectar a la pulpa. Manchas superficiales, coloración anormal. >9 mm2:	% frutos	5	≤5	
Pedúnculo:	% frutos	2	≤2	
Frutos Rotos:	% frutos	3	≤3	
Vacias o Relleno incompleto:	% frutos	6	≤6	
Huesos y fragmentos de hueso:	% frutos	0.5	≤0.5	
Materias extrañas inócuas (hueso):	% 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 Holalata sin barniz interior en el cuerpo.
Bandeja retractilada con 12 envases
Europallet con 182 bandejas

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) Relación de posible ingredientes alergénicos.

PRODUCTO: Aceitunas Rellenas de Anchoa
PROVEEDOR: LA ESPAÑOLA
FECHA: Enero 15

ALERGENOS

Ingrediente alergénico	Contiene (Si/No)	Contiene trazas (Si/No)	Ingrediente dónde se encuentra el alergeno	Declarado en etiqueta (Si/No)
Cereales con gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus hibridos) y derivados	No	No		
Crustaceos y derivados	No	No		
Moluscos y derivados	No	No		
Huevos y derivados	No	No		
Pescado y derivados	Si	Si		
Cacahuetes y derivados	No	No		
Soja y derivados	No	No		
Altramuces y derivados	No	No		
Leche y derivados	No	No		
Frutos de cáscara* y derivados	No	No		
Apio y derivados	No	No		
Mostaza y derivados	No	No		
Sésamo y derivados	No	No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (Mas de 10 mg/kg o mg/l como SO2)	No	No		

*: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia

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

VER FOTOCOPIA DEL ENVASE ADJUNTA

LA ESPAÑOLA
como ninguna
Clásicas
ACEITUNAS VERDES
RELLENAS DE
ANCHOA
130g e
300g 314ml
LAS ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA CLÁSICAS DE LA ESPAÑOLA SON LA TAPA MÁS PRÁCTICA, NATURAL Y SABROSA PARA ACOMPAÑAR TU CERVEZA, VINO O VERMUT.
TÉNLAS EN EL FRIGORÍFICO PORQUE FRÍAS AÚN ESTÁN MÁS SABROSAS.
LA ESPAÑOLA
como ninguna
Clásicas
ACEITUNAS VERDES
RELLENAS DE
ANCHOA