 ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Aprobado por:	Aprobado por: (Proveedor)	Fecha entrada en vigor: Abril 2019
	Fdo:	Fdo:	Revisión nº: 7 Página: 1/5
Producto: Aceitunas verdes rellenas de anchoa		Código: 1118	
Proveedor: La Española Alimentaria Alcoyana, S.A.			

1) Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial

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

2) Marca comercial

LA ESPAÑOLA

3) Formato

(Tipo envase y contenido neto)

Envase de Capacidad 125 ml x 3
Peso neto 120 g x 3
Peso Neto escurrido 50 g x 3

4) Composición cualitativa y cuantitativa

(Indicar la función tecnológica de cada ingrediente)

INGREDIENTE	CANTIDAD	%	FUNCIÓN TECNOLÓGICA
Aceitunas verdes Rellenas	50 g	41.66%	
Relleno de anchoa (Anchoa y estabilizante E-401)	6%		
Agua	70 g	56.52%	
Sal	26 g/l	1.82%	
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: 681 Kj / 165,7 kcal
Grasas: 16,9 g
De las cuales
Saturadas: 3 g
Hidratos de Carbono: 0,1 g
De los cuales
Azúcares: <0.05 g
Proteínas: 1,2 g
Sal: 2,9 g

6) Condiciones de conservación

(Temperatura, humedad, luz, etc)

Temperatura ambiente en envase cerrado hermético

 ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Aprobado por:	Aprobado por: (Proveedor)	Fecha entrada en vigor: Abril 2019
	Fdo:	Fdo:	Revisión nº: 7 Página: 2/5
Producto: Aceitunas verdes rellenas de anchoa		Código: 1118	
Proveedor: La Española Alimentaria Alcoyana, S.A.			

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- 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	120	> 114	Norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados (RD 1801/2008 de 3 Noviembre)
Peso neto escurrido	g	50	> 45.5	
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	KERSTZ (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	0,55	0.4 - 0.7	
Sal	° Bé	5,5	4.3 – 6.2	Según legislación vigente R. D. 280/1994
Pesticidas			Según legislación vigente R. D. 280/1994	

 ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Aprobado por:	Aprobado por: (Proveedor)	Fecha entrada en vigor: Abril 2019
	Fdo:	Fdo:	Revisión nº: 7 Página: 3/5
Producto: Aceitunas verdes rellenas de anchoa		Código: 1118	
Proveedor: La Española Alimentaria Alcoyana, S.A.			

C) Características microbiológicas

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.

Agrupaciones de 8 tripacks retractilados

Europallet con 209 agrupaciones

 ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Aprobado por:	Aprobado por: (Proveedor)	Fecha entrada en vigor: Abril 2019
	Fdo:	Fdo:	Revisión nº: 7 Página: 4/5
Producto: Aceitunas verdes rellenas de anchoa		Código: 1118	
Proveedor: La Española Alimentaria Alcoyana, S.A.			

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 híbridos) y derivados	No	No		
Crustaceos y derivados	No	No		
Moluscos y derivados	No	No		
Huevos y derivados	No	No		
Pescado y derivados	Si	Si		
Cacahuets 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



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Aprobado por:

Aprobado por:
(Proveedor)

Fecha entrada en
vigor: Abril 2019



Fdo:

Fdo:

Revisión nº: 7

Página: 5/5

Producto: Aceitunas verdes rellenas de anchoa

Código: 1118

Proveedor: La Española Alimentaria Alcoyana, S.A.

LA ESPAÑOLA

AQUÍ TIENES LAS ACEITUNAS
RELLENAS DE ANCHOA
CLÁSICAS DE LA ESPAÑOLA EN
TRES ENVASES INDIVIDUALES,
PARA QUE PUEDES DISFRUTAR
DE LA TAPA MÁS SABROSA Y
NATURAL ACOMPAÑADA DE TU
BEBIDA FAVORITA.

TENLAS EN EL FRIGORÍFICO
PORQUE FRÍAS AÚN ESTÁN
MÁS SABROSAS.

LA ESPAÑOLA

COMO NINGUNA

es

LA ESPAÑOLA
*una aceituna
como ninguna*

LA ESPAÑOLA

COMO NINGUNA

Clásicas

**ACEITUNAS VERDES
RELLENAS DE ANCHOA**

3
ENVASES
INDIVIDUALES
CON ABREFÁCIL



1
MINI = 80 CALORÍAS

**CONTIENE
3 LATAS
DE 50 ML**





LA ESPAÑOLA

AQUÍ TIENES LAS ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA CLÁSICAS DE LA ESPAÑOLA EN TRES ENVASES INDIVIDUALES, PARA QUE PUEDES DISFRUTAR DE LA TAPA MÁS SABROSA Y NATURAL ACOMPAÑADA DE TU BEBIDA FAVORITA.

TENLAS EN EL FRIGORÍFICO PORQUE FRÍAS AÚN ESTÁN MÁS SABROSAS.

LA ESPAÑOLA

COMO NINGUNA

es

LA ESPAÑOLA
una aceituna como ninguna

3
ENVASES
INDIVIDUALES
CON ABREFÁCIL

1
MINI = 80 CALORÍAS

**CONTIENE
3 LATAS
DE 50 ML**