TRANSGOURMET Ibérica

FECHA: 08/10/2023
REVISIÓN:

GOURMET

Aceitunas verdes manzanilla rellenas de anchoa - 00005548

Código producto	00005548
Nombre producto	Aceitunas verdes manzanilla rellenas de anchoa
Denominación legal	Aceitunas verdes rellenas de anchoa
Marca	GOURMET
EAN13	8413080009061
Vida útil	1095 día(s)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Origen: España

Ingredientes: Agua, aceitunas, sal, pasta de **anchoa**(6%*)(agua, anchoa y estabilizante: Alginato sódico), potenciador del sabor: Glutamato monosódico, acidulantes: Ácido cítrico y Ácido láctico, antioxidante: Ácido ascórbico. *Sobre el peso escurrido.

Alérgenos:

	ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS		ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS
	Cereales que contienen gluten y sus derivados	NO	NO		Crustaceos y sus derivados	NO	NO
	Huevos y sus derivados	NO	NO		Pescado y sus derivados	SI	NO
	Cacahuetes y sus derivados	NO	NO		Soja y sus derivados	NO	NO
	Leche y sus derivados	NO	NO		Frutos Secos y sus derivados	NO	NO
	Apio o sus derivados	NO	NO		Mostaza o sus derivados	NO	NO
	Semillas de Sesamo sus derivados	NO	NO		Dioxido de Azufre y Sulfitos	NO	NO
	Altramuces y sus derivados	NO	NO		Moluscos y sus derivados	NO	NO

powered by Alimentium

TRANSGOURMET Ibérica

FECHA: 08/10/2023
REVISIÓN:

GOURMET

Aceitunas verdes manzanilla rellenas de anchoa - 00005548

Información nutricional por 100g

Valor energético (KJ)	639
Valor energético (KCAL)	155
Grasas (G)	16
Grasas saturadas (G)	3
Hidratos de Carbono (G)	0
Azúcares (G)	0
Proteínas (G)	1,3
Sal (G)	4
Fibra (G)	2,5
Calcio (MG)	43
Hierro (MG)	0,7
Vitaminas A (µg)	36
Vitaminas C (MG)	18,1

ESPECIFICACIONES

powered by Alimentium

TRANSGOURMET Ibérica

FECHA: 08/10/2023
REVISIÓN:

GOURMET

Aceitunas verdes manzanilla rellenas de anchoa - 00005548

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Característico de aceitunas verdes rellenas en salmuera
Color	Verde - Amarillo
Olor	Característico de aceitunas verdes rellenas en salmuera
Sabor	Característico de aceitunas verdes rellenas en salmuera
Textura	Firme

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Sal: (Valoración) Acidez: (Valoración) Cadmio: ()

TRAZABILIDAD

YYJJJAG - YY: dos últimos dígitos del año de producción. JJJ: día de producción en fecha juliana. AG: acrónimo de Aceitunas Guadalquivir, S. L.

Condiciones de conservación:

Conservar en lugar fresco y seco.

En caso que haya diferencias entre la información de la ficha y la etiqueta, hay que priorizar siempre la información que se indica en la etiqueta. Para cualquier consulta pueden dirigirse a nuestro Servicio de Atención al Cliente (SAC) a la siguiente dirección sac@miquel.es o al teléfono 900 300 097.

powered by Alimentium