

1. Información general:

Nombre de la empresa y razón social	La Masrojana, S.L.		
Dirección de fabricación y comercial	Polígono Industrial La Verdeguera Parc C1-C2 Nau 3 43740 Móra d'Ebre - Tarragona		
Personas de contacto	Resp. Comercial: Julià Folch Obiols	info@lamosrojana.com	
	Departamento de Calidad	qualitat@lamosrojana.com	
Teléfono/Fax	(+34) 977 82 50 76	NIF	B-43.635.234
País de producción	España		

2. Especificaciones del producto:

Manzanilla: Variedad de aceitunas típica del sud de España.

Denominación del producto	Aceituna (verde)	Presentación	Con hueso
Referencia del producto	OM0220	Código EAN	8420642001500
Variiedad	Manzanilla	Calibre	200-220 aceitunas/kg
Categoría comercial¹	Extra	Marca	Masrojana
País de producción	España	RGSEAA	21.027263/T
Formato	A-370	Peso neto: 370g	Peso escurrido: 210g

¹Segun defectos y tolerancias definidas en el Codex para las aceitunas de mesa y RD 679/2016.

2.1. Características organolépticas y de calidad

Apariencia: sanas, limpias y exentas de defectos.

Forma: redonda y mediana.

Color: variará entre verde y amarillo paja.

Olor: suave y agradable, con reminiscencias de aromas.

Sabor: suave, agradable y afrutado.

Dureza: resistente a una suave presión.

Textura: crujiente, suave, agradable y típica del fruto con su punto de madurez.

pH: ≤ 4,5 Sal: ≤ 4%

2.2. Ingredientes (de mayor a menor concentración)

Nº	Ingrediente	% Aprox.
1	Aceituna Manzanilla	57
2	Agua	39
3	Sal	3

Las aceitunas son aptas para veganos y vegetarianos.

2.3. Aditivos

Nº	Nombre	Aplicación	Nº E	% Aprox.
4	Ácido Láctico	Acidulante	E-270	<0,05

2.4. Método de tratamiento

Pasteurización en autoclave horizontal.

2.5. Microbiología

Parámetros	Resultados	Criterio	Frecuencia
Aerobios mesófilos	≤1 x 10 ⁴ ufc/g	Interno	Según Plan de Control Analítico de La Masrojana
E. coli	10 ufc/g	Interno	
Hongos y Levaduras	≤1 x 10 ² ufc/g	Interno	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia 25g	Reg. CE 2073/2005-1441/2007	

2.6. Contaminantes

Parámetros	Resultados	Criterio
Plomo	<1 mg/kg	Reg. CE 1881/2006

2.7. Información nutricional (por cada 100g de producto)

Valor energético:	743 kJ/ 180 kcal
Grasas:	18,8 g
De las cuales saturadas:	3,7 g
Hidratos de carbono:	<0,5 g
De los cuales Azúcares:	<0,5 g
Proteínas:	1 g
Sal:	4 g

2.8. Información sobre alérgenos

Ingredientes alérgenos incluido productos basados en estos productos alimentarios y los sulfitos	Sí	Trazas	No
1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut) o sus variedades híbridas y productos derivados.			X
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.			X
3. Huevos y productos a base de huevo.			X
4. Pescado y productos a base de pescado.			X
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.			X
6. Soja y productos a base de soja.			X
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).			X
8. Frutos de cáscara.			X
9. Apio y productos derivados.			X
10. Mostaza y productos derivados.			X
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.			X
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litre en términos de SO ₂ totales.			X
13. Altramuces y productos a base de altramuces.			X
14. Moluscos y productos a base de moluscos.			X

2.9. OGM, tratamientos con radiación ionizante

OGM	Si	No
Producto genéticamente modificado		X
Uso de una enzima de un organismo genéticamente modificado		X
Uso de un microorganismo genéticamente modificado		X
Radiación ionizante	Si	No
Producto tratado con radiación ionizante		X
Ingrediente tratado con radiación ionizante		X

3. Almacenamiento:

Condiciones de almacenamiento (producto cerrado)	
Protegido de la calor	X
Seco	X
Protegido de la luz	X
Refrigerado	
Congelado	
Otros:	

4. Conservación:

Una vez abierto mantener el tarro cerrado en refrigeración (entre 0-4°C) hasta 30 días, con el máximo de líquido posible.

5. Vida útil:

Vida útil después de producción	2 años y medio
Lote y consumo preferente²	L aa-bbb C dd-eeee

² aa: dos últimos dígitos del año de producción.

bbb: día Juliano del año de producción.

dd: mes de consumo preferente.

eeee: año de consumo preferente.

6. Uso previsto del producto:

Alimento para consumo, para la población en general y restauración, ya sea de manera directa o bien como ingrediente. Ideal para acompañar con un refresco, como ingrediente de ensaladas y para cocinar.

7. Packaging:

Envase	Referencia: A-370	Formato: cilíndrico Ø 72,5 mm x 118,3 mm	
	Peso: 165g	Material: Vidrio transparente	
Tapa	Referencia: Standard con escalón	Formato: cilíndrico Ø 63 mm	
	Peso: 7,5g	Material: Metálica (epoxifenólico) negro, interior BPA NI	
Embalaje y paletizado	Formato: Cajas cartón	Dimensiones: 297 x 220 x 131	Peso: 207g
	Unidades por caja: 12	Capas por palet: 9	Cajas por capa: 13
	Cajas por palet: 117	Tipo palet: Europalet	

Elaborado y revisado por departamento de Calidad

Aprobado por Julià Folch Obiols (Gerente)

Sello y firma



LA MASROJANA
· fundada 1977 ·
NIF: B-43635234
Pol. Ind. La Verdegüera Nau 3
Tel. / Fax 977 82 50 76
43740 MÓRA D'EBRE