

	Ficha Técnica PATÉ ACEITUNA EMPELTRE PASTEURIZADO ENVASADO EN CRISTAL 100g	Revisión 3
		27/04/2018

1. Información general:

Nombre de la empresa y razón social	La Masrojana, S.L.		
Dirección de fabricación y comercial	Polígono Industrial La Verdaguera Parc C1-C2 Nau 3 43740 Móra d'Ebre - Tarragona		
Persona 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:

Pasta de la típica variedad de aceitunas del bajo Aragón.

Denominación del producto	Paté de aceituna (negra)	Presentación	pasta
Referencia del producto	PN	Código EAN	8420642000060
Variedad	Empeltre de Aragón	Calibre	N/A
Categoría comercial ¹	Extra	Marca	Masrojana
País de producción	España	RGSEAA	21.027263/T
Formato	B – 4 oz	Peso neto:	100 g

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: uniforme y limpio.

Color: del negro rojizo a castaño oscuro.

Olor: suave y agradable, con reminiscencias de aromas.

Sabor: suave y persistente, sin amargor ni picor.

Textura: cremosa, agradable y típica de la Empeltre.

pH: ≤ 4,5 Sal: ≤ 4%

2.2. Ingredientes (de mayor a menor concentración)

Nº	Ingrediente	% Aprox.
1	Aceituna Empeltre	92
2	Aceite de oliva virgen	5
3	Sal	3

Aptas para veganos y vegetarianos.

2.3. Aditivos

Nº	Nombre	Aplicación	Nº E
-	N/A	-	-

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

	Ficha Técnica PATÉ ACEITUNA EMPELTRE PASTEURIZADO ENVASADO EN CRISTAL 100g	Revisión 3
		27/04/2018

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

Valor energético:	961 kJ/ 234 kcal
Grasas:	22,6 g
De las cuales saturadas:	3,30 g
Hidratos de Carbono:	<0,5 g
De los cuales Azúcares:	<0,5 g
Proteínas:	2,1 g
Sal:	3 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

Condiciones de conservación una vez abierto: mantener el bote cerrado en refrigeración (Entre 0-4°C).

	Ficha Técnica PATÉ ACEITUNA EMPELTRE PASTEURIZADO ENVASADO EN CRISTAL 100g	Revisión 3
		27/04/2018

5. Vida útil

Vida útil después de producción	2 años y medio
Lote y consumo preferente ²	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 preparado para consumo, para la población en general y restauración, ya sea de manera directa o como ingrediente. Ideal para elaborar canapés, vinagretas y como ingrediente de pizzas y pastas.

7. Packaging:

Envase	Referencia: 140ML B-4oz		Formato: cilíndrico Ø 72,5 mm x 51,5 mm	
	Peso: 100g		Material: Vidrio transparente	
Tapa	Referencia: Standard con escalón		Formato: cilíndrico Ø 66 mm	
	Peso: 8g		Material: Metálica (epoxifenolico) negro, interior BPA NI	
Embalaje y paletizado	Formato: Caja cartón	Dimensiones: 297 x 220 x 60		Peso: 103g
	Unidades por caja: 12	Capas por palet: 18		Cajas por capa: 13
	Cajas por palet: 234		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 Verdeguera Nau 3
 Tel. / Fax 977 82 50 76
 43740 MÓRA D'EBRE