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@lamasrojana.com
	Resp. Calidad: Julie Roca		qualitat@lamasrojana.com
Teléfono/Fax	(+34) 977 82 50 76	**NIF**	B-43.635.234
País de producción	España		

2. Especificaciones del producto:

Típica variedad de aceitunas del bajo Aragón.

Denominación del producto	Aceituna (negra)	**Presentación**	Con hueso
Referencia del producto	ON0220	**Código EAN**	8420642000022
Variedad	Empeltre de Aragón	**Calibre**	380-420 aceitunas/kg
Categoría comercial[1]	Extra	**Marca**	Masrojana
País de producción	España	**RGSEAA**	21.027263/T
Formato	A-370	**Peso neto:** 220g	**Peso escurrido:** 215g

1Segun defectos y tolerancias definidas en el Codex para las aceitunas de mesa.

2.1. Características organolépticas y de calidad

Apariencia: Sanas, limpias y exentas de defectos.
Forma: ovalada y ligeramente asimétrica.
Color: del negro rojizo al castaño oscuro.
Olor: Suave y agradable, con reminiscencias de aromas.
Sabor: Suave y persistente, sin amargor ni picor.
Dureza: muy frágiles a una suave presión.
Textura: Cremosa, agradable y típica de la Empeltre.

2.2. Ingredientes (de mayor a menor concentración)

Nº	Ingrediente
1	Aceituna Empeltre
2	Sal

Las aceitunas son aptas para veganos y vegetarianos.

2.3. Aditivos

Nº	Nombre	Aplicación	Nº E
3	N/A	-	-

2.4. Microbiología

Parámetros	Resultados	Criterio
Aerobios mesófilos	≤1 x 10^4 ufc/g	PCA[2]
E. coli	10 ufc/g	PCA[2]
Hongos y Levaduras	≤1 x 10^2 ufc/g	PCA[2]
Listeria	Ausencia 25g	Reg. CE 2073/2005-1441/2007

2 Frecuencia según Plan de Control Analítico de La Masrojana

2.5. Contaminantes

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

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

Energía:	1278 kJ/ 311 kcal
Grasas:	31, 3 g
De las cuales saturadas:	4,8 g
Carbohidratos:	<0,5 g
De los cuales Azúcares:	<0,5 g
Proteínas:	1,9 g
Sal:	4 g

2.7. Información sobre alérgenos

Ingredientes alérgenos incluido productos basados en estos productos alimentarios y los sulfitos	**Sí**	**Trazas[3]**	**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. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.			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

[3]Las trazas están referidas en alimentos listos para comer.

2.8. 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 0-4ºC), y se recomienda consumir en 20 días.

5. Vida útil

Vida útil después de producción	2 años y medio
Lote y consumo preferente[4]	L aa-bbb C dd-eeee

[4] aa: dos últimos dígitos del año de producción.
bbb: dia Juliano del año de producción.
dd: mes de consumo preferente.
eeee: año de consumo preferente.

6. Uso previsto del producto:

Alimento preparado para consumo directo, 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 ∅ 72,5 mm x 118,3 mm	
	Peso: 165g	Material: Vidrio transparente	
Tapa	Referencia: Standard con escalón	Formato: cilíndrico ∅ 63 mm	
	Peso: 7,5g	Material: Metálica (epoxifenolico) oro, 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 Julie Roca (Responsable calidad)

Aprobado por Julià Folch Obiols (Gerente) **Sello y firma**

LA MASROJANA, S.L.
NIF B-43.635.234
Avinguda 11 de Setembre, 2
Telèfon/Fax 977 82 50 76
43736 EL MASROIG (Tarragona)