

## 1. Información general:

<b>Nombre de la empresa y razón social</b>	La Masrojana, S.L.		
<b>Dirección de fabricación y comercial</b>	Polígono Industrial La Verdeguera Parc C1-C2 Nau 3 43740 Móra d'Ebre - Tarragona		
<b>Personas de contacto</b>	Resp. Comercial: Julià Folch Obiols		<a href="mailto:info@lamosrojana.com">info@lamosrojana.com</a>
	Departamento Calidad		<a href="mailto:qualitat@lamosrojana.com">qualitat@lamosrojana.com</a>
<b>Teléfono/Fax</b>	(+34) 977 82 50 76	<b>NIF</b>	B-43.635.234
<b>País de producción</b>	España	<b>RGSEAA</b>	21.027263/T

## 2. Especificaciones del producto:

<b>Denominación del producto</b>	Aceitunas (verdes)	<b>Presentación</b>	Rellenas de Anchoa
<b>Referencia del producto</b>	OMFA0150	<b>Código EAN</b>	8420642000640
<b>Variiedad</b>	Manzanilla	<b>Calibre</b>	201- 220 aceitunas/kg
<b>Categoría comercial<sup>1</sup></b>	Primera	<b>Marca</b>	Masrojana
<b>Formato</b>	Lata	<b>Peso neto: 350 Kg</b>	<b>Peso escurrido: 150 Kg</b>

<sup>1</sup>Segun defectos y tolerancias definidas en el Codex para las aceitunas de mes 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 un toque de pescado.

Sabor: suave y agradable, con un toque de anchoa.

Dureza: resistente a una suave presión.

Textura: suave, agradable y típica del fruto deshuesado.

pH: ≤4,3 Sal: ≤ 3,5%

### 2.2. Ingredientes (de mayor a menor concentración)

Nº	Ingrediente	% Aprox.
1	Agua	52
2	Aceitunas	37
3	pasta de anchoa	6
4	Sal	2,5

### 2.3. Aditivos

Nº	Nombre	%	Aplicación	Nº E
3	Alginato de sodio	<1	Estabilizador	E-401
5	Glutamato monosódico	<1	Potenciador del sabor	E-621
6	Acido cítrico	<0,5	Acidificante	E-330
7	Acido láctico	<0,5	Acidificante	E-270
8	Acido L-ascorbico	<0,1	Antioxidante	E-300

### 2.4. Método de tratamiento

Pasteurización.

### 2.5. Microbiología:

Parámetros	Resultados	Criterio	Frecuencia
Aerobios mesófilos	$\leq 1 \times 10^4$ ufc/g	Interno	Según Plan de Control Analítico de La Masrojana
E. coli	10 ufc/g	Interno	
Hongos y Levaduras	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g	Interno	
<i>Listeria</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)

<b>Valor energético:</b>	639 kJ/ 155 kcal
<b>Grasas:</b>	16 g
<b>De las cuales saturadas:</b>	3 g
<b>Hidratos de Carbono:</b>	0 g
<b>De los cuales azúcares:</b>	0 g
<b>Proteínas:</b>	1,3 g
<b>Sal:</b>	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 <sub>2</sub> 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). Consumir antes de 14 días.

### 5. Vida útil:

Vida útil después de producción	3 años
Lote y consumo preferente	Impreso en la tapa

### 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:

<b>Envase</b>	Referencia: 12 oz APIL	Formato: cilíndrico Ø 64,75 mm x 122 mm	
	Peso: 38,1 g	Material: Hojalata electrolítica	
<b>Tapa</b>	Referencia: Abre facil	Formato: cilíndrico Ø 74 mm	
	Peso: 7,5 g	Material: Hojalata electrolítica interior poliéster blanco termoplástico	
<b>Package y paletizado</b>	Formato: Bandejas carton	Dimensiones: 270 x 196 x 40	Peso: 67g
	Unidades por caja: 12	Capas por palet: 10	Cajas por palet: 14
	Cajas por palet: 140	Tipo palet: Europalet	

Elaborado y revisado por departamento de calidad

Aprobado por Julià Folch Obiols (Gerente)



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