



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REVISIÓN 4
FECHA 10/07/2017
Revisión: Dpto. Calidad.
Rosa López

ACEITUNAS NEGRAS

EMPRESA:	INDUSTRIA ACEITUNERA MARCIENSE, S.A.
Nº DE REGISTRO SANITARIO:	21.0000401/SE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Aceitunas oscurecidas por oxidación y preservadas mediante esterilización con calor.

PRESENTACIÓN: ENTERAS, DESHUESADAS, RODAJAS.

CATEGORIAS: Extra, Selecta y Estándar.

PROCEDENCIA: Aceitunas procedentes de España

INGREDIENTES

Aceitunas Negras	Sal	
Agua	Gluconato Ferroso	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH entre 4,8 a 8,5	Concentración de Sal entre 1,5 ° a 5 °.
--------------------	---

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto Esterilizado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Componentes	Cantidad en 100 gr.	Componentes	Cantidad en 100 gr.
Valor energético	147 Kcal / 615 Kj	Hidratos de Carbono	0,1g.
Grasas	15,8g.	De los cuales azúcares	0g.
De las cuales Saturadas	2,6g.	Sal	2g.
Proteínas	0,5g		

ENVASADO

Tipo de Envase.	Peso.
Vidrio	Desde 57 ml. a 3850 ml.
Lata	Desde 212 ml. a 8000ml.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/DISTRIBUCIÓN: Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto, deberá conservarse en frío un máximo de dos semanas. Consumo preferente: 3 años.

PREPARACIÓN ANTES DEL CONSUMO: No necesita preparación o tratamiento previo antes de ser consumido.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE: Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa. Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

GRUPO DE RIESGO: Aceitunas enteras: No recomendable para niños y personas mayores porque contienen huesos. Aceitunas deshuesadas y rodajas: Puede contener fragmentos de huesos.

ALÉRGENOS: Es un producto libre de alérgenos.

No procede ni contiene OGM.