



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FR-SEC-B-01-ECTM
Rev 1
1-3-19
Hoja 1 de 2

DATOS GENERALES

Nombre del producto: COCKTAIL MANZANILLA

Variedad de aceituna: MANZANILLA

FORMATO

TIPO DE ENVASE	CAPACIDAD	PESO NETO ESCURRIDO
TARRO 16 REF	445 cc	230 g

COMPOSICIÓN

Aceitunas verdes, aceitunas negras, pepinilos, cebollitas, agua, sal, aceite de oliva virgen extra, ácido láctico E-270, ácido cítrico E-330, ácido ascórbico E-300, sorbato potásico E-202, benzoato sódico E-211, potenciadores del sabor E-621, E-627 Y E-631, especias y extractos aromáticos

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

VIDA ÚTIL

En almacén limpio, fresco y seco protegido de la luz del sol

3 años en las condiciones de almacenamiento indicadas

USO ESPERADO

Consumo directo como snack

INSTRUCCIONES DE USO

Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir dentro de 15 días

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color	Aroma y sabor
Verde, negro, blanco	Característicos

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Mohos y levaduras	<10 ³ ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: RD 679/2016, del 16 de Diciembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa, **COI** y **CODEX**

NaCl	>5%
pH	<4,0
Ácido láctico	>0,5%
Defectos totales:	<17%

Contaminantes

PESTICIDAS	Cumplimiento con lo establecido en la legislación europea
METALES PESADOS	Cumplimiento con lo establecido en la legislación europea

Información nutricional (valor medio por 100g de producto escurrido):

Valor energético	347 kJ/83 kcal
Grasas	8,1 g
De las cuales saturadas	1,39 g
Hidratos de carbono	0,7 g
De los cuales azúcares	0,5 g
Fibra alimentaria	1,7 g
Proteínas	1,8 g
Sal	1,25 g



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FR-SEC-B-01-ECTM
Rev 1
1-3-19
Hoja 2 de 2

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

Certificamos que nuestro producto está libre de OGM

CONSUMIDORES SENSIBLES:

Lista de alérgenos:

Cumpliendo con RD 1245/2008 de 31 July

Alérgeno (o productos que lo contengan)

Presencia/ Ausencia

Gluten

ausencia

Marisco

ausencia

Huevo

ausencia

Pescado

ausencia

Cacahuetes

ausencia

Frutos de cáscara

ausencia

Soja

ausencia

Leche

ausencia

Apio

ausencia

Mostaza

ausencia

Sésamo

ausencia

Sulfitos (> 10mg/kg)

presencia

Altramuces

ausencia

Moluscos

ausencia

Nº de registro sanitario

21.00951/BA