



FICHA TÉCNICA

ACEITUNAS

CÓDIGO: FTCV
FECHA: OCT 2019
REVISIÓN: 2

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	ACEITUNAS VERDES RELLENAS DE ANCHOA
Ingredientes:	Agua, aceitunas, sal, pasta de anchoa (6% sobre PNE) (agua, anchoa (pescado), estabilizante: alginato sódico), potenciadores del sabor E-627 y E-631, acidulantes: ácido cítrico y ácido láctico, antioxidante: ácido ascórbico.
Categoría comercial:	Primera
Variedad:	Manzanilla
Calibre:	160/200
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Aceitunas enteras rellenas.
Color:	Verde brillante característico.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Salado. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme y tierna.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	<4,3
Acidez (Ácido láctico %)	0,4-0,6
Cobre (ppm):	< 10
Arsénico (ppm):	< 1

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g)

Valor energético (kcal/kJ)	150 / 615
Proteínas (g)	1,3
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	16
De las cuales saturadas (g)	3
Sal (g)	4

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Origen del producto. Tratamiento Tecnológico.

Producto de España. Tratamiento térmico: pasteurización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote 18187AG; Consumo preferente: 07/2021

Usos (Información para el consumidor)

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 14 días.

Puede contener huesos o restos de huesos.

Declaración Alérgenos y OGM

Contiene **pescado**. Puede contener crustáceos, lácteos, almendra y sulfitos. No contiene OGM.

Condiciones de conservación y transporte

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

Conservar en lugar fresco y seco. Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points

Realizado

Dpto. Calidad

Aprobado

Director Calidad