



FICHA TÉCNICA

ACEITUNAS

CÓDIGO: FTCV
FECHA: MAY 2019
REVISIÓN: 2

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	ACEITUNAS VERDES MANZANILLA RELLENAS DE ANCHOA
Ingredientes:	Aceitunas verdes manzanilla, agua, pasta de anchoa 6% (anchoa, estabilizante E-401), sal, potenciador del sabor E-621, acidulante E-330 y E-270, antioxidante E-300.
Categoría:	Primera
Variedad:	Manzanilla
Calibre:	340/360
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
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:	<4,2
Acidez (Ácido láctico %)	0,2-0,85
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)	135 / 559
Proteínas (g)	1,6
Hidratos de carbono (g)	3
De los cuales azúcares (g)	<0,5
Grasas (g)	13
De las cuales saturadas (g)	2,5
Sal (g)	2,6

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 066-5 ; Consumo preferente: 03/2021.

Usos (Información para el consumidor)

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

Declaración Alérgenos y OGM

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

Condiciones de conservación y transporte

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