



FICHA TÉCNICA

ACEITUNAS

CÓDIGO: FTCV
FECHA: NOV 2023
REVISIÓN: 6

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	ACEITUNAS VERDES RELLENAS DE ANCHOA
Ingredientes:	Agua, aceitunas, pasta de anchoa (6% sobre PNE) (agua, anchoa (pescado) y estabilizador E-401), sal, potenciadores del sabor E-621 y E-635, acidulante E-330 y antioxidante E-300
Categoría comercial:	Selecta
Variedad:	Manzanilla
Calibre:	160/200
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	21.13019/A
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)	155 / 639
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)	3,2

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 220221 ; Consumo preferente: 29/06/2025.

Usos (Información para el consumidor)

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 7 días.

Puede contener huesos o trozos de huesos.

Declaración Alérgenos y OGM

Contiene **pescado**. No contiene OGM.

Reglamentación aplicable

Etiquetado según el Reglamento (CE) n°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones.

Reglamentos (CE) n° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y n° 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Niveles máximos en alimentos (MLR) según el Reglamento (CE) n° 396/2005 sobre límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y modificaciones.

Niveles máximos en alimentos (MLR) según Reglamentos (CE) n° 915/2023 sobre contenido máximo determinados contaminantes en productos alimenticios y modificaciones.

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 BRC Food Safety certificated. Certificado IFS Food International Featured Standard.

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad