

**DEPARTAMENTO GESTIÓN DE CALIDAD**

Revisión: 05

FICHA TÉCNICA PRODUCTO ALIMENTARIO

Fecha: 26/02/2018

PRODUCTO: Aragón**DATOS DEL FABRICANTE**

RAZÓN SOCIAL:	ACEITUNAS REDONDO, S.L.
DOMICILIO SOCIAL:	Pasaje Comunitat Nave 7A, Pol. Ind. Magarola Sud, 08292 Esparraguera (Barcelona)
TELÉFONO :	93 777 77 15
CORREO ELECTRÓNICO:	redondo@aceitunasredondo.com
RGS:	21.12858/B
RSIPAC:	21.09030/CAT

DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN:	Aceituna de mesa negra de Aragón
CATEGORÍA:	Primera
DESCRIPCIÓN:	Producto fermentado en sal, lavado y envasado con líquido de gobierno preparado con salmuera.
ORIGEN:	Teruel (España)
CALIBRE/TAMAÑO:	361-430 uds/kg

**INGREDIENTES**

Aceitunas negra, agua, sal, acidulante (E-330), antioxidante (E-300), conservantes (E-202 y E-211) y antiaglomerante (E-551a)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO:	Característico del producto	SABOR:	Característico del producto
COLOR:	Negro-violáceo	TEXTURA:	Firme
DEFECTOS TOLERADOS:	Frutos rotos, manchados, pedúnculos, hojas y color anormal.	IMPUREZAS/ CUERPOS EXTRAÑOS:	Hojas de Olivo, pedúnculos.
OLOR/AROMA:	Característico del producto		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)

VALOR ENERGÉTICO:	1475KJ / 358Kcal
GRASAS:	38,80g
de las cuales saturadas:	5,00g
HIDRATOS DE CARBONO:	0,40g
de los cuales azúcares:	0,40g
PROTEÍNAS:	1,90g
SAL:	1,69g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento CE 2073/2005 y sus posteriores modificaciones)

Parametro	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C	≤100 ufc/g
Recuento de <i>Escherichia coli</i>	≤10 ufc/g
Investigación de <i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia/g
Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
Recuento de <i>Clostridium</i> spp. sulfito reductores	≤10 ufc/g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (A: ausencia, P: presencia, T: puede contener trazas)

Cereales que contengan gluten	A	Frutos de cáscara	A
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Apio y productos derivados	A
Huevo y productos a base de huevo	A	Mostaza y productos derivados	A
Pescado y productos a base de pescado	A	Granos de sésamo y productos derivados	A
Cacahuets y productos a base de cacahuets	A	Anhídrido sulfuroso y sulfitos(>10 mg/Kg)	T
Soja y productos a base de soja	A	Altramuces y derivados	A
Leche y sus derivados(incluida lactosa)	A	Moluscos y derivados	A

**DEPARTAMENTO GESTIÓN DE CALIDAD**

Revisión: 05

FICHA TÉCNICA PRODUCTO ALIMENTARIO

Fecha: 26/02/2018

PRODUCTO: Aragón**DECLARACIÓN DE OMG'S**

No contiene.

FORMATOS DE VENTA

Bote de vidrio de 400g. Producto pasteurizado.

Bote de plástico PET de 375g.

Bombona de 160Kg.

Cubo de polipropileno de 5Kg o 10Kg.

VIDA UTIL

3 años.

1 año.

1 año.

1 año.

ENVASE Y EMBALAJE

Todos los envases son aptos para uso alimentario.

INDICACIONES DE CONSERVACION

Productos pasteurizados, mantener en lugar fresco y seco.

Productos no pasteurizados, recomendable mantener a temperatura de refrigeración.

Una vez abierto el envase mantener refrigerado.

DESTINACION

Toda la poblacion en general.

USO PREVISTO

Producto listo para consumir. Quitar el líquido de gobierno (salmuera) para el consumo.

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE

Denominación del producto

Condiciones especiales de conservación

Lista de ingredientes

Datos de la empresa

Cantidad neta del producto

Información nutricional

Fecha de consumo preferente

Origen

FICHA LOGISTICA

FORMATO	CAPACIDAD (mL)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)		UDS/CAJA	CAJA/TANDA	CAJAS/ PALET 80/120
			SIN HUESO	CON HUESO			
Vidrio 0,400Kg	720	0,92	0,38	0,40	12	96	672
Vidrio 1/2 Galó	1.890	2,00	1,00	1,10	6	60	360
PET 0,450Kg	720	0,81	0,40	0,45	8	112	784
PET 1kg	1.410	1,10	0,80	1,00	9	54	324
PET 2,5Kg	3.825	4,00	2,00	2,50	2	40	160
Cubo 5kg	7.500	8,50	4,00	5,00	1	13	65
Cubo 9-10Kg	15.600	17,50	9,00	10,00	1	11	33
Lata 2,5Kg	5.000	4,40	2,00	2,50	2	33	165
Lata 5Kg	10.000	8,50	4,00	5,00	2	20	100
Bombona 155Kg	224.000	250,00	120,00	155,00	--	--	4

NORMATIVA APLICABLE AL PRODUCTO

Real Decreto 1230/2001 por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de aceitunas de mesa.

Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº1129/2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Elaborada por:	Revisada y validada por:
Maria Munné Departamento de Calidad	José Luis Redondo Gerencia