

	DEPARTAMENTO GESTIÓN DE CALIDAD	Revisión: 02
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO ALIMENTARIO	Fecha: 26/02/2018

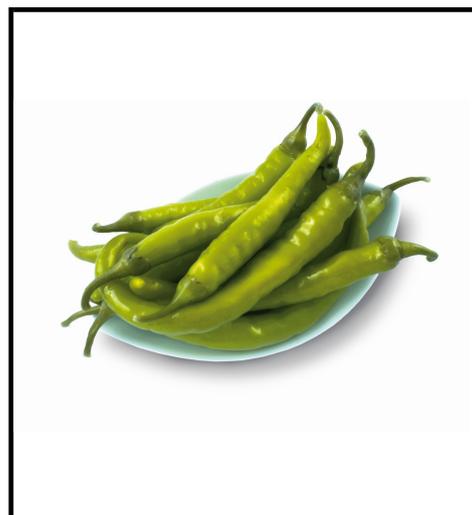
PRODUCTO: Guindilla

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:	Guindilla vasca en vinagre
CATEGORÍA:	Primera
DESCRIPCIÓN:	Guindillas encurtidas, envasadas en vinagre
ORIGEN:	España
CALIBRE/TAMAÑO:	No aplica



INGREDIENTES

Guindillas, agua, sal, vinagre de vino blanco, 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:	Verde	TEXTURA:	Firme, compacta y crujiente
DEFECTOS TOLERADOS:	No.	IMPUREZAS/ CUERPOS EXTRAÑOS:	No.
OLOR/AROMA:	Característico del producto		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)

VALOR ENERGÉTICO:	164,12KJ / 39,20Kcal
GRASAS:	0,4g
de las cuales saturadas:	0,1g
HIDRATOS DE CARBONO:	7,30g
de los cuales azúcares:	1,80g
PROTEÍNAS:	1,60g
SAL:	2,80g

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

DECLARACION DE ALERGENOS (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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	A	Anhídrido sulfuroso y sulfitos(>10 mg/Kg)	P
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: 02
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO ALIMENTARIO	Fecha: 26/02/2018

PRODUCTO: Guindilla

DECLARACION DE OMG'S

No contiene.

FORMATOS DE VENTA

Cubo de polipropileno de 2Kg.
Bote de vidrio de 1/2 galón.

VIDA UTIL

1 año.
1 año.

ENVASE Y EMBALAJE

Todos los envases son aptos para uso alimentario.

INDICACIONES DE CONSERVACION

Aconsejable mantener a temperatura de refrigeración.
Una vez abierto el envase mantener refrigerado.

DESTINACION

Toda la poblacion en general, a excepción de las personas alérgicas a los sulfitos.

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

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