

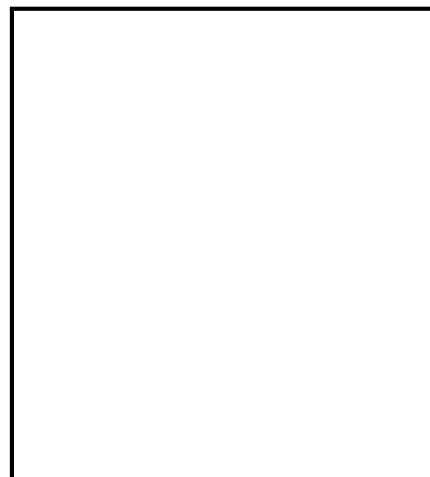
	<b>DEPARTAMENTO GESTIÓN DE CALIDAD</b>	Revisión: 02
	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO ALIMENTARIO</b>	Fecha: 26/02/2018

**PRODUCTO: Perdigón**

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 manzanilla perdigón
CATEGORÍA:	Primera
DESCRIPCIÓN:	Producto fermentado en sal, lavado y envasado con líquido de gobierno preparado con salmuera.
ORIGEN:	Sevilla (España)
CALIBRE/TAMAÑO:	400-500 uds/kg

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



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
ASPECTO:	Característico del producto	SABOR:	Característico del producto
COLOR:	Característico de cada ingrediente.	TEXTURA:	Firme
DEFECTOS TOLERADOS:	Frutos rotos, manchados, pedúnculos, hojas y color anormal.	IMPUREZAS/ CUERPOS EXTRANOS:	Hojas de Olivo, pedúnculos
OLOR/AROMA:	Característico del producto		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)	
VALOR ENERGÉTICO:	829KJ / 201Kcal
GRASAS:	19,62g
de las cuales saturadas:	6,43g
HIDRATOS DE CARBONO:	4,70g
de los cuales azúcares:	<0,1g
PROTEÍNAS:	1,34g
SAL:	3,65g

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>Staphilococcus 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 ALÉRGICOS (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

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

**PRODUCTO: Perdigón**

#### DECLARACION DE OMG'S

No contiene.

#### FORMATOS DE VENTA

Lata de 2,5Kg y 5Kg. Producto pasteurizado.

Cubo de polipropileno de 5Kg y 9Kg..

Bombona 155Kg.

#### VIDA ÚTIL

3 años.

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.

#### 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 LOGÍSTICA

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