

**ACEITUNAS NEGRAS EN TROZOS (3-6MM)**

**DESHIDRATADAS**

**1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO**

<b>DESCRIPCION</b>	Aceituna Negra
<b>VARIEDAD</b>	Hojiblanca
<b>FORMATO</b>	Trozos (3-6mm)
<b>ORIGEN</b>	España

**2. INGREDIENTES Y COADYUVANTES TECNOLOGICOS**

<b>INGREDIENTES</b>	Aceitunas
	Sal
*La sal indicada es la contenida por el propio producto tras un proceso de lavado.	
<b>COADYUVANTES</b>	Acido cítrico + Acido acético (<1%)

**3. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

<b>SABOR</b>	Aceituna. Aceite de oliva.
<b>COLOR</b>	Negro
<b>TAMAÑO</b>	3 a 6 mm (+/- 1%)

**4. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS**

<b>HUMEDAD</b>	MAX. 6,5%
<b>CONTENIDO EN SAL</b>	3,5 +/- 1%
<b>pH</b>	6,2 +/-1

**5. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

<b>PARAMETROS</b>	<b>VALORES</b>
Detección y Recuento en Placa Microorganismos 30°	<1.000.000 ufc/g
Detección y Recuento E.Coli y Glucuronidasa +	<100 ufc/g
Detección y Recuento en Placa Staphilococcus Coagulasa +	<100 ufc/g
Detección y Recuento en Placa Mohos y Levaduras	<1.000.000 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25 g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g

**6. INFORMACION NUTRICIONAL APROXIMADA PARA 100 G DE PRODUCTO (5% HR)**

Valor Energético	594,5 kcal	Azúcares Totales	<0,1 g
Valor Energético	2440,0 kJ	Cenizas Totales	11,6 g
Hidratos de Carbono	3,1 g	Sal	3,5 g
Proteínas	5,5 g	Sodio	1,4 g
		Saturadas:	9,6 g
Fibra	16,2 g	Grasas Totales: 58,6g	Monoinsaturadas: 45,3 g
			Poliinsaturadas: 3,7 g

**7. EMPAQUETADO**

- Bolsas de plástico termoselladas en atmósfera modificada de 1,0 kg. En caja de cartón de 14 bolsas.
- Bolsas de plástico termoselladas en atmósfera modificada de 1,0 kg. En caja de cartón de 5 bolsas.
- Bolsas de plástico termoselladas en atmósfera modificada de 7,0 kg. En caja de cartón de 2 bolsas.

**8. CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAJE**

- Vida útil: 12 meses
- Almacenaje: En lugar fresco y seco. Se recomienda almacenar el producto a una temperatura inferior a 20° C, pudiéndose superar puntualmente dicha temperatura.
- La bolsa, una vez abierta, debe mantenerse lo más cerrada posible a temperaturas entre 2 y 8° C, y consumir en un máximo de 15 días.
- No es necesario transporte refrigerado.

### 9. INSTRUCCIONES DE USO

-Uso directo sin necesidad de rehidratación.Producto apto para todos los consumidores.

### 10. OGM

-No contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente.

### 11. ALERGENOS

-El producto no contiene alérgenos en su composición ni trazas y,consecuentemente,no hay riesgo de contaminación cruzada.

-No contiene ninguno de los alérgenos recogidos en el REGLAMENTO (UE) No. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DEL 25 de Octubre de 2011.

### 12. LIMITE DE CONTAMINANTES Y RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

-Los productos suministrados son conformes al Reglamento (CE) 1881/2006, de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes (metales pesados) en los productos alimenticios.

-Cumplen con el REGLAMENTO (CE) N° 396/2005,DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a los límites de residuos de plaguicidas (LMR) en alimentos y piensos de origen animal y vegetal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del consejo.

### 13. OBSERVACIONES

-Al ser un producto natural puede tener variaciones en su tonalidad.

-Presencia de huesos  $\leq 0,05\%$  del peso total

Edición 19	Revisión 1	Responsable Edición	Responsable Verificación
13/12/2020	13/12/2020	Departamento de Calidad	Responsable de Calidad