CONSERVAS BENIMAR -1966-

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

ELABORADA POR: Responsable de calidad	
FECHA REVISION: 10/10//2024	
MOTIVO: Adaptación nuevo proveedor	
REVISADA POR: Responsable de calidad	**APROBADA POR: Gerencia**

EAN: 8436008207493

NOMBRE DEL PRODUCTO: ACEITUNAS VERDES DESHUESADAS BENIMAR 5 KG

DATOS EMPRESA: **CONSERVAS BENIMAR, S.L.**
P.I. EL CARRASCOT, C/FUSTERS Nº5
46850 L'OLLERIA -VALENCIA-

PACKAGING

Tipo de envase	**Material**	Formato: Lata 5 KG
Envase primario: Lata cílindrica	Hojalata litografiada	Peso neto: 4250 g
Envase secundario: Bandeja	Cartón	Peso escurrido: 2000 g
El lote viene marcado con inkjet en el envase de forma legible e indeleble		Capacidad:

ETIQUETADO : Conforme a la norma general de etiquetado (Reglamento(UE) Nº 1169/2011) del Parlamento Europeo.

INGREDIENTES: **A**ceitunas verdes, agua , sal, ácido láctico y ácido acético

PAÍS DE ORIGEN: Egipto

RADIACIONES: Ni el producto ni sus componentes han sufrido ningún tipo de irradiación.

OGM´s: La formulación de este producto no contiene productos de origen transgénico.

POBLACIÓN DE CONSUMO: Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia de los componentes indicados en el apartado ALÉRGENOS(Tabla 1).

USO PREVISTO: Producto para consumo directo.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: Almacenamiento a temperature ambiente. Mantener en un lugar fresco y seco, lejos de la luz directa. Una vez abierto, conservar en el frogorífico y consumir durante los 7 días siguientes.

VIDA ÚTIL: 23 meses.

CONSERVAS BENIMAR -1966-

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

ELABORADA POR: Responsable de calidad	
FECHA REVISION: 10/10//2024	
MOTIVO: Adaptación nuevo proveedor	
REVISADA POR: Responsable de calidad	**APROBADA POR: Gerencia**

EAN: 8436008207493

NOMBRE DEL PRODUCTO: ACEITUNAS VERDES DESHUESADAS BENIMAR 5 KG

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto	
VALOR ENERGÉTICO	145 Kcal/ 592 kJ
GRASAS	15
De las cuales: saturadas	2
poliinsaturadas	1
monoinsaturadas	11
HIDRATOS DE CARBONO	4
De los cuales azúcares	1
FIBRA ALIMENTARIA	3
PROTEÍNAS	1
SAL	2750 mg (para sal 7%)
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	**TOLERANCIAS**
pH	<
ACIDEZ TOTAL (expresada en ácido láctico)	0,5 –
CONTENIDO DE SAL	10,0 %
VACÍO en mb	>5
ESPACIO DE CABEZA en mm	9 ±
TAMAÑO	Calibrado y envasado según los siguientes tamaños en ppk (piezas por kilo).
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**DESCRIPCIÓN**
COLOR	Aceitunas de color verde amarillento, curadas con NaOH y fermentadas.
SABOR	Afrutado,típicas de aceitunas verdes al estilo español, ligeramente salado, sin sabores desagradables de la fermentación secundaria.
OLOR	Afrutado,típicas de aceitunas verdes al estilo español.
TEXTURA	Textura firme, carnosa.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acuerdo a IOC (Norma comercial aplicable a las aceitunas de mesa)

Recuento total viable a 30ºC (TVC)	$< 10^9$ u.f.c/g
Levaduras totales	$< 10^9$ u.f.c/g
Lactobacillus totals	$< 10^9$ u.f.c/g
Hongos	$< 10^3$ /g
Coliformes totals	< 10 / g
Staphylococcus aureus:	< 10 / g
Salmonella spp:	Ausencia /25 g
Listeria monocytogenes:	Ausencia /25 g

CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS

- Cumplimiento de la legislación en cuanto a residuos de plaguicidas según reglamento 396 / 2005 y modificaciones posteriores.
- Cumplimiento de la legislación en cuanto a contaminantes según reglamento 2023/915 y modificaciones posteriores.

CONSERVAS BENIMAR -1966-

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

ELABORADA POR: Responsable de calidad	
FECHA REVISION: 10/10//2024	
MOTIVO: Adaptación nuevo proveedor	
REVISADA POR: Responsable de calidad	**APROBADA POR: Gerencia**

EAN: 8436008207493

NOMBRE DEL PRODUCTO: ACEITUNAS VERDES DESHUESADAS BENIMAR 5 KG

Tabla 1 . ALERGENOS

En la tabla que se presenta a continuación aparacen las sustancias alergénicas tal y como se describen en el Anexo II del Reglamento 1169/2011

INGREDIENTE ALERGÉNICO	SI	NO
Cereales que contengan gluten o derivados 1*		X
Crústaceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X
Frutos de cáscara y productos derivados 2*		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
Dióxido de azufre y sulfitos 3*		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbridas y productos derivados.

(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos (alfóncigos), nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados.

(*3) En concentraciones superiores a 10 mg/Kg. o 10 mg/l en términos de SO_2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.