

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: 8436008207509

NOMBRE DEL PRODUCTO: ACEITUNAS NEGRAS 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 cilíndrica	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: Aceitunas negras deshuesadas, 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 frigorífico y consumir durante los 7 días siguientes.		
VIDA ÚTIL: 23 meses.		

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: 8436008207509

NOMBRE DEL PRODUCTO: ACEITUNAS NEGRAS DESHUESADAS BENIMAR 5 KG

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto	
VALOR ENERGÉTICO	50 Kcal/ 204,1 kJ
GRASAS	1,5 g
De las cuales: saturadas	1 g
HIDRATOS DE CARBONO	8 g
De los cuales azúcares	0 g
FIBRA ALIMENTARIA	----- g
PROTEÍNAS	0.6 g
SAL	425 mg
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	Marrón oscuro, violeta, negro típico de las aceitunas maduras naturalmente y fermentadas en salmuera
SABOR	Afrutado, típico de las aceitunas Kalamata maduras y fermentadas de forma natural, ligeramente salado, sin sabores desagradables de la fermentación secundaria.
OLOR	Afrutado, típico de aceitunas de maduración natural y fermentadas.
TEXTURA	Textura firme, carnosa pero no crujiente.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
De acuerdo a IOC (Norma comercial aplicable a las aceitunas de mesa)	
Recuento total viable a 30°C (TVC)	< 10 ⁹ u.f.c/g
Levaduras totales	< 10 ⁹ u.f.c/g
Lactobacillus totales	< 10 ⁹ u.f.c/g
Hongos	< 10 ³ /g
Coliformes totales	< 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.	

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: 8436008207509

NOMBRE DEL PRODUCTO: ACEITUNAS NEGRAS DESHUESADAS BENIMAR 5 KG

Tabla 1 . ALERGENOS		
En la tabla que se presenta a continuación aparecen 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
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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.		