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: 8436008206366

NOMBRE DEL PRODUCTO: ACEITUNAS NEGRAS RODAJAS BENIMAR A 10

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

PACKAGING

Tipo de envase	**Material**	Formato: Lata A 10
Envase primario: Lata cílindrica	Hojalata	Peso neto: 2900 g
Envase secundario: Bandeja	Cartón	Peso escurrido: 1560 g
El lote viene marcado con inkjet en el envase de forma legible e indeleble		Capacidad: 3100 ml

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

INGREDIENTES: Rodajas de aceitunas negras , 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: 8436008206366

NOMBRE DEL PRODUCTO: ACEITUNAS NEGRAS RODAJAS BENIMAR A 10

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	< 7,0
ACIDEZ TOTAL (expresada en ácido láctico)	0.1:0.2 % w/v
CONTENIDO DE SAL	2,0 % w/v
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 maduradas naturalmente y fermentadas en salmuera
SABOR	Frutado, propio de aceitunas verdes maduradas naturalmente y fermentadas, ligeramente salado, sin sabores desagradables de fermentaciones secundarias
OLOR	Frutado, propio de aceitunas oxidadas maduras 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 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: 8436008206366

NOMBRE DEL PRODUCTO: ACEITUNAS NEGRAS RODAJAS BENIMAR A 10

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.