

		<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>			
<b>Elaborado por:</b> Responsable de Calidad				<b>Fecha revisión:</b> 17/10/2024	
<b>EAN:</b> 8436008200722				<b>Página:</b> 1 de 3	
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO: ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA BENIMAR 2 KG. 200/220</b>					
<b>DATOS EMPRESA:</b>		<b>CONSERVAS BENIMAR, S.L.</b> <b>P.I. EL CARRASCOT, C/FUSTERS N°5</b> <b>46680 L'OLLERIA -VALENCIA-</b>			
<b>PACKAGING</b>					
<b>Tipo de envase</b>		<b>Material</b>		<b>Formato:</b> Lata 2 kg	
Envase primario: Lata cilíndrica		Hojalata litografiada		<b>Peso neto:</b> 1460 g	
Envase secundario: Bandeja		Cartón		<b>Peso escurrido:</b> 600 g	
Este lote viene marcado con inkjet en la propia lata de forma legible e indeleble		<b>Capacidad:</b>			
<b>CATEGORÍA COMERCIAL:</b> Primera					
<b>ETIQUETADO :</b> Conforme a la norma general de etiquetado (Reglamento(UE) N° 1169/2011) del parlamento europeo					
<b>INGREDIENTES:</b> Agua, aceitunas verdes variedad manzanilla, pasta de anchoa (agua, anchoa, estabilizante E-401), sal, potenciador del sabor: E-621, E-635, acidulante: E-330, antioxidantes: E-300.					
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> España					
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b> Conserva de aceituna verde variedad manzanilla. Se trata de aceitunas verdes, firmes, sanas y con ausencia de manchas, las cuales han sido deshuesadas y rellenas de pasta de anchoa a través de un sistema de inyección. Producto pasteurizado.					
<b>RADIACIONES:</b> Ni el producto ni sus componentes han sufrido ningún tipo de irradiación.					
<b>OGM's:</b> La formulación de este producto no contiene productos de origen transgénico.					
<b>POBLACIÓN DE CONSUMO:</b> Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia de los componentes indicados en el apartado ALÉRGICOS(Tabla 1).					
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:</b> Mantener en un lugar fresco y seco, lejos de la luz directa. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir durante los 5 días siguientes.					
<b>VIDA ÚTIL:</b> 3 años a partir de la fecha de fabricación.					

<p>CONSERVAS <b>BENIMAR</b> - 1966 -</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</p>	
<p>Elaborado por: Responsable de Calidad</p>	<p>Fecha revisión: 17/10/2024</p>	
<p>EAN: 8436008200722</p>	<p>Página: 2 de 3</p>	
<p>NOMBRE DEL PRODUCTO: ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA BENIMAR 2 KG. 160/200</p>		
<p><b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto</b></p>		
<p><b>VALOR ENERGÉTICO</b></p>	<p>149 Kcal/ 615 kJ</p>	
<p><b>GRASAS</b></p>	<p>14,1 g</p>	
<p>De las cuales saturadas</p>	<p>2,5 g</p>	
<p><b>HIDRATOS DE CARBONO</b></p>	<p>5,6 g</p>	
<p>De los cuales azúcares</p>	<p>0,5 g</p>	
<p><b>FIBRA ALIMENTARIA</b></p>	<p>3,4 g</p>	
<p><b>PROTEÍNAS</b></p>	<p>1,7 g</p>	
<p><b>SAL</b></p>	<p>3,5 g</p>	
<p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b></p>	<p><b>TOLERANCIAS</b></p>	
<p>pH</p>	<p>&lt; 4,3</p>	
<p>SAL</p>	<p>1,5-5,0%</p>	
<p><b>ACIDEZ EN AC.LÁCTICO</b></p>	<p>0,2-0,8 %</p>	
<p><b>CALIBRE</b></p>	<p>200/220</p>	
<p><b>TOLERANCIAS DE CALIDAD</b></p>		
<p><b>MATERIA EXTRAÑA</b>(plásticos cristales, insectos...</p>	<p>Ausencia</p>	
<p><b>HUESOS</b></p>	<p>Puede contener huesos o fragmentos de huesos</p>	
<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p>	<p><b>DESCRIPCIÓN</b></p>	
<p><b>COLOR</b></p>	<p>El propio del producto</p>	
<p><b>SABOR Y OLOR</b></p>	<p>El propio del producto</p>	
<p><b>TEXTURA</b></p>	<p>El propio del producto</p>	
<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p>		
<p>Producto comercialmente estable, se realiza control de estabilidad incunándolo 7 días a 37°C y a 55°C. LISTERIA: Ausencia en 25 gr</p>		
<p><b>CONTAMINANTES</b></p>		
<p>El producto cumple con toda la legislación aplicable, y específicamente la referente a plaguicidas. Metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 629/2008 y CE 1935/2004 y sus actualizaciones).</p>		

Elaborado por: Responsable de Calidad

Fecha revisión: 17/10/2024

EAN: 8436008200722

Página: 3 de 3

**NOMBRE DEL PRODUCTO: ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA BENIMAR 2 KG. 160/200**

**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 <sup>*1</sup>		X
Crústaceos o derivados		X
Huevos o derivados		X
Pescados o derivados	X	
Cacahuets o derivados		X
Soja o derivados		X
Leche o deriv. (incluida lactosa)		X
Frutos de cáscara o derivados <sup>*2</sup>		X
Apio o derivados		X
Mostaza o derivados		X
Granos de sésamo o derivados		X
Anhídrico sulfuroso y sulfitos <sup>*3</sup>		X
Altramuces y derivados		X
Moluscos y derivados		X

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

(\*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y sus derivados.

(\*3) En concentraciones superiores a 10 mg/Kg. O 10 mg/l expresados como SO<sub>2</sub>.