

	FICHA TÉCNICA DATA SHEET	F04.35.03
--	-------------------------------------	------------------

		Emitida por/ / Filled by:	Eugenia Ruiz
Nombre artículo: Article name:	Aceituna Verde Rellena de Chorizo // Green olives stuffed with Chorizo	Fecha // Date:	27/02/2018
Peso neto / Peso neto escurrido: Net weight / Drained weight:	300 g / 130 g // 10,58 Oz / 4,59 Oz	Firma // Signature:	

1. INFORMACION DEL PRODUCTO Y ENVASADO // PRODUCT AND PACKAGING INFORMATION

Temperatura de conservación durante el transporte // Transport Temperature:	0-30 °C	Temperatura de almacenaje // Storage Temperature:	0-30 °C
Consumo preferente desde la fecha de fabricación // Shelf life	1460 días // days		
Recomendación de uso // Recommendations for use:	Consumir en fresco. Una vez abierto el envase conservar en refrigeración. Once opened keep refrigerated.		
Población de consumo // Consumer population	Toda la población en general, excepto aquellos alérgicos a alguno de los componentes declarados. Suitable for the general population except allergists to any declared ingredient		
Identificación del lote de fabricación // Production lot identification:	ABBB C DD (A: AÑO DE FABRICACIÓN, BBB: DIA JULIANO DE FABRICACIÓN C:HORA Y DD: MINUTO DE FABRICACIÓN) // (A: YEAR OF PRODUCTION, BBB: DAY OF YEAR OF PRODUCTION C: HOUR AND DD: MINUTE OF PRODUCTION)		
Lugar de codificación // Place of codification:	En la tapa; On the lid		
Tipo de codificación fecha consumo preferente // Shelf life codification:	DD/MM/YYYY	Nº partida arancelaria: Taric code:	2005700000
Envase primario // Primary packaging:	Envase cilíndrico de hojalata litografiada de 101 mm de altura por 65 mm de diámetro, apilable y provista de fácil apertura.// Cylindrical tin can lithographed with 65 mm in diameter and 101 mm in height, with easy open lid.		
Envase secundario: Secondary packaging:	Agrupación de 12 latas sobre bandeja de cartón ondulado impreso cubierto con polietileno retráctil // Group of 12 tins on printed corrugated cardboard and covered with polyethylene shrink.		

2. INFORMACIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN // INFORMATION ABOUT FLOWCHART

<p>1.- ELABORACIÓN DEL LÍQUIDO DE GOBIERNO // BRINE SOLUTION ELABORATION</p> <p>2.- DESHUESE Y RELLENADO // PITTING AND STUFFING</p> <p>3.- SELECCIÓN // SELECTION</p> <p>4.- LIMPIEZA DE LATAS O FRASCOS // CLEANING TINS OR JARS</p> <p>5.- DOSIFICACIÓN DE INGREDIENTES // DOSAGE OF INGREDIENTS</p> <p>6.- DOSIFICACIÓN DE LÍQUIDO DE COBERTURA // DOSAGE OF BRINE SOLUTION</p> <p>7.- CERRADO DE LATAS O FRASCOS // CLOSING TINS OR JARS</p> <p>8.- PASTEURIZADO // PASTEURIZED</p> <p>9.- CODIFICACIÓN O ETIQUETADO // CODING OR LABELLING</p> <p>10.- ENVASADO Y ALMACENADO // PACKAGING AND STORAGE</p>



FICHA TÉCNICA DATA SHEET

F04.35.03

3. LISTA DE INGREDIENTES // LIST OF INGREDIENTS

Lista de ingredientes // Ingredients List: Agua, Aceituna Manzanilla verde, Sal, Chorizo picante (0,8%), Estabilizador: Alginato de Sodio, Potenciador del sabor: Glutamato monosódico, Acidulante: Ácido Cítrico, Especies, Antioxidante: Ácido L-Ascorbico // Water, Manzanilla Green Olives, Salt, Spicy chorizo (0,8%), Stabilizer: Sodium alginate, Flavour enhancer: Monosodium Glutamate, Acidulant: Citric acid, Spices, Antioxidant: L-Ascorbic acid.

4. ALÉRGENOS // ALLERGENS (LIST ISSUED BY TNO/ALBA) '+' presencia / '-' ausencia /

1. leche de vaca // cow's milk	-
2. lactose // lactose	-
3. huevos // eggs	-
4. proteína de soja // soya protein	-
5. aceite de soja // soya oil	-
6. gluten	-
7. trigo // wheat	-
8. Centeno // rye	-
9. ternera // beef	-
10. cerdo // pork	+
11. pollo // chicken	-

12. pescado // fish	-
13. mariscos/moluscos* //shellfish/molluscs*	-
14. maíz // maize	-
15. cacao // cocoa	-
17. legumbres // legumes	-
18. frutos secos // nuts	-
19. aceite de frutos secos // nuts oil	-
20. Cacahuètes // peanuts	-
21. aceite de cacahuètes // peanut oil	-
22. semillas de sésamo // sesame seeds	-
23. aceite de sésamo // sesame oil	-

24. glutamate // glutamate	+
25. sulfitos (E220 to E227)* // sulphites	-
31. cilantro // coriander	-
32. apio // celery	-
34. zanahorias // carrots	-
35. lupin // lupin *	-
36. mostaza // mustard	-
37. fructosa // fructose *	-

*Sulfitos por encima de 10 ppm // Sulphites > 10 ppm

5. INFORMACION NUTRICIONAL // NUTRITIONAL VALUES

Amount per serving	Serving Size	4 olives (15 g)	
	Serving per container	About 9	
	Calories	30 (Calories from Fat 30)	
		% Daily	% Daily
	Total Fat	3 g	5 %
	Saturated fat	0 g	0%
	Trans Fat	0 g	
	Sodium	240 mg	10%
	Total carb.	Less than 1 g	0%
	Protein	0 g	

*Percent Daily value are based on a 2000 calorie diet

6. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS // CHEMICAL SPECIFICATIONS

Parámetro // Parameter	Valor // Value	Tolerancia // Tolerance	
pH	< 4,4		
Porcentaje de sal // Salt porcentaje	3,5	%	± 0,5 %
Acidez // Acidity	0,6	% Ácido láctico // % Lactic acid	± 0,2 %

7. MICROBIOLOGÍA // MICROBIOLOGY

Parámetro // Parameter	Criteria
Aerobios Mesofilos // Mesophilic aerobic	< 1X10 ⁴ ufc/g o ml
Anaerobios Mesofilos // Mesophilic anaerobic	< 1X10 ⁴ ufc/g o ml
Levaduras y Mohos // Yeasts and moulds	< 1X10 ⁴ ufc/g o ml
Lactobacillus // Lactobacillus	< 1X10 ⁴ ufc/g o ml

ufc/g = unidades formadoras de colonias por gramo

ufc/g = colony forming unit per gram

8. OTROS // OTHER

Ausencia de cuerpos extraños en el producto (crista, metal, madera, plástico) excepto huesos o fragmentos de hueso	SI
The product is free from foreign bodies (glass, metal, Wood, plastics...) May contain pits or part of pits	YES