

	<b>FICHA TÉCNICA DATA SHEET</b>	<b>F04.35.03</b>
--	-------------------------------------	------------------

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

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

<b>Temperatura de conservación durante el transporte // Transport Temperature:</b>	0-30 °C	<b>Temperatura de almacenaje // Storage Temperature:</b>	0-30 °C
<b>Consumo preferente desde la fecha de fabricación // Shelf life</b>	1460 días // days		
<b>Recomendación de uso // Recommendations for use:</b>	Consumir en fresco. Una vez abierto el envase conservar en refrigeración. Once opened keep refrigerated.		
<b>Población de consumo // Consumer population</b>	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		
<b>Identificación del lote de fabricación // Production lot identification:</b>	<b>ABBB C DD</b> (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)		
<b>Lugar de codificación // Place of codification:</b>	En la tapa; On the lid		
<b>Tipo de codificación fecha consumo preferente // Shelf life codification:</b>	DD/MM/YYYY	<b>Nº partida arancelaria: Taric code:</b>	2005700000
<b>Envase primario // Primary packaging:</b>	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.		
<b>Envase secundario: Secondary packaging:</b>	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

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



## FICHA TÉCNICA DATA SHEET

# F04.35.03

### 3. LISTA DE INGREDIENTES // LIST OF INGREDIENTS

**Lista de ingredientes // Ingredients List:** Aceituna Manzanilla verde, Relleno (*atún* en aceite, Estabilizador: Alginato de sodio, Aromatizantes artificiales: especias), Sal, Acentuador del sabor: Glutamato monosódico. Acidulante: Ácido cítrico, // Manzanilla Green Olives, Stuffing (*Tuna* with oil, Stabilizer: Sodium Alginate, Scents), Salt, Flavour enhancer: Monosodium Glutamate, Acidulant: Citric Acid.

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

1. leche de vaca // cow's milk	-	12. pescado // fish	+	24. glutamate // glutamate	+
2. lactose // lactose	-	13. mariscos/moluscos* //shellfish/molluscs*	-	25. sulfitos (E220 to E227)* // sulphites	-
3. huevos // eggs	-	14. maíz // maize	-	31. cilantro // coriander	-
4. proteína de soja // soya protein	-	15. cacao // cocoa	-	32. apio // celery	-
5. aceite de soja // soya oil	-	17. legumbres // legumes	-	34. zanahorias // carrots	-
6. gluten	-	18. frutos secos // nuts	-	35. lupin // lupin *	-
7. trigo // wheat	-	19. aceite de frutos secos // nuts oil	-	36. mostaza // mustard	-
8. Centeno // rye	-	20. Cacahuets // peanuts	-	37. fructosa // fructose *	-
9. ternera // beef	-	21. aceite de cacahuets // peanut oil	-		
10. cerdo // pork	-	22. semillas de sésamo // sesame seeds	-		
11. pollo // chicken	-	23. aceite de sésamo // sesame oil	-		

\*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	
		% Daily	% Daily
	Total Fat	3 g	5 %
	Saturated fat	0 g	0 %
	Trans Fat	240 mg	10 %
	Sodium	Less than 1 g	0 %
	Total carb.	0 g	0 g
	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. MICROBIOLOGIA // MICROBIOLOGY

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