

 ACEITUNAS SEGÓBRIGA, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL			
			Fecha:	23/07/2020
			Edición:	7
			Página:	1 de 2

Denominación del producto

ACEITUNAS VERDES DESHUESADAS

Marca comercial

EL PASTOR DE ASEGO

Material de envasado y presentación

Tarrina polipropileno con tapa a presión. MATERIAL APTO PARA USO ALIMENTARIO.

Presentación y embalaje

Formato	Peso bruto (g)	Peso Neto (g)	P.N. Escurreo (g)
Tarrina 250	510	500	200
Tarrina 450	800	775	400
Tarrina 600	1050	1000	500

Ingredientes

Aceitunas verdes sin hueso, agua, sal, potenciadores del Sabor: glutamato monosódico, inosinato disódico y guanilato disódico, acidulantes: ácido cítrico y ácido láctico, conservador: sorbato potásico y antioxidante: ácido ascórbico.

Características de Calidad

Categoría comercial: PRIMERA
Calibre(Indicado en la tapa): 180/200 200/220 240/260

Este producto cumple con los requisitos recogidos en el REAL DECRETO 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa.

Características físico/químicas

pH: (3,4 , 4,3) **Concentración cloruro de sodio:** $\geq 2\%$

Características microbiológicas

Producto estable microbiológicamente. Ausencia de microorganismos patógenos.

Salmonella en 25g	Ausencia	Escherichia Coli	<10 ufc/g
Estafilococos Aureus	<10 ufc/g	Listeria Monocytogenes en 25g	Ausencia

Alérgenos

Puede contener trazas de pescado, sulfitos y altramuces.

Condiciones de conservación y almacenamiento

Una vez abierto, conservar en el frigorífico.

Evitar golpes y almacenar en lugar fresco y seco.

Vida útil

1 Años.

Población destino

Población en general.

El **LOTE** de fabricación, que es la **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE** del producto, está indicado en la etiqueta.

 ACEITUNAS SEGOBRIGA, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
			Fecha: 23/07/2020
			Edición: 7
			Página: 2 de 2

Información nutricional por 100g

Valor energético	644kJ/ 154kcal
Grasas	16,30 g
de las cuales ácidos grasos saturados	3,23 g
Hidratos de carbono	0,00 g
de los cuales azúcares	0,00 g
Proteínas	1,10 g
Sal	4,00 g