

 ACEITUNAS SEGÓBRIGA, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL			
			Fecha:	04/08/2020
			Edición:	2
			Página:	1 de 2

Denominación del producto

ACEITUNAS VERDES PARTIDAS GAZPACHA

Marca comercial

EL PASTOR DE ASEGO

Material de envasado y presentación

Tapa y tarrina de polipropileno. Material apto para uso alimentario. Etiquetado.

Presentación y embalaje

Formato	Peso bruto (g)	Peso Neto (g)	P.N. Escurreido (g)
Tarrina 250	535	525	250
Tarrina 450	840	800	450
Tarrina 600	1100	1050	600

Ingredientes

Aceitunas partidas verdes, Pepino, Cebollita, Carlota, Guindilla, Agua, Sal, Vinagre, potenciadores del sabor: glutamato monosódico, inosinato disódico y guanilato disódico, aromas, acidulantes: Ácido Cítrico y Ácido Láctico, Conservador: Sorbato Potásico y Antioxidante: Ácido Ascórbico.

Características de Calidad

Categoría comercial: PRIMERA

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)

Contenido en sal: (4.0 , 5.0)^o Bé

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

Contiene sulfitos. Puede contener trazas de pescado y altramuces.

Condiciones de conservación y almacenamiento

Evitar golpes y almacenar en lugar fresco y seco.

Proteger de la luz intensa.

Vida útil

1 Año.

Población destino

Población en general.

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

 ACEITUNAS SEGÓBRIGA, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
			Fecha:	04/08/2020
			Edición:	2
			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