

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL	Fecha:	11/11/2020
		Edición:	3

Código y denominación del producto

ACEITUNAS NEGRAS ENTERAS

Marca comercial

EL PASTOR DE ASEGO

Material de envasado y presentación

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

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

Aceituna negra con hueso, Agua, Sal, Acidulante (Ácido Láctico), Estabilizador (Lactato Ferroso) y aromas naturales.

Características de Calidad

Categoría comercial: PRIMERA **Calibre:** 160/200

Características físico/químicas

pH: 6.0 - 7.5

Contenido en Sal: 2,8-3,5%

Características microbiológicas

Producto estable microbiológicamente. Ausencia de microorganismos patógenos.

Condiciones de conservación y almacenamiento

Evitar golpes y almacenar en lugar fresco y seco.

Vida útil

3 años

Población destino

Población en general.

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