

 ACEITUNAS SEGÓBRIGA, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL		Fecha:	11/11/2020
			Edición:	4
			Página:	1 de 2

Denominación del producto

ACEITUNAS ENTERAS MUERTA ARAGON

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	300	250	250
Tarrina 450	500	450	450
Tarrina 600	650	600	600

Ingredientes

Aceitunas negras, sal y aceite de girasol.

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

Contenido en sal: (4.0 , 4.5)° 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

Puede contener trazas de pescado, sulfitos 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:	11/11/2020
			Edición:	4
			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