

 ACEITUNAS SEGÓBRIGA, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL		Fecha:	19/01/2021
			Edición:	1
			Página:	1 de 2

Denominación del producto

ACEITUNAS VERDES ENTERAS PICAPICA

Marca comercial

EL PASTOR DE ASEGO

Material de envasado y presentación

Tapas de hojalata barnizadas externa e internamente. Cuerpo de hojalata cilíndrico. MATERIAL APTO PARA USO ALIMENTARIO.

Presentación y embalaje

Formato	Peso bruto (Kg)	Peso Neto (Kg)	P.N. Escurrido (Kg)	Udes caja	Cajas palet	Udes Palet
12Oz	370	0,35	0,185	12	168	2016
2Kg	1470	1,4	0,6	6	84	504

Ingredientes

Aceitunas enteras, agua, sal, vinagre, potenciadores del sabor: glutamato monosódico, inosinato disódico y guanilato disódico, aromas, acidulantes: ácido cítrico y ácido láctico, conservador: sorbato potásico, antioxidante: ácido ascórbico.

Características de Calidad

Categoría comercial: PRIMERA **Calibre:** 200/220

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

PRODUCTO PASTEURIZADO.

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 e 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

3 Años.

Población destino

Población en general.

El **LOTE** de fabricación, que es la **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE** del producto, está indicado en una de las tapas del envase por inyección de tinta.

 ACEITUNAS SEGÓBRIGA, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
			Fecha: 19/01/2021
			Edición: 1
			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