



ESPECIFICACION TECNICA DEL PRODUCTO ACEITUNAS SIN HUESO

Revisión: 04
Página: 1
Código: D-ETP-140

1. DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

Aceitunas sin hueso

2. COMPOSICION CUALITATIVA

Aceituna manzanilla sin hueso, agua y sal.

3. PRESENTACION Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR	Característico de la aceituna
SABOR	Típico de la aceituna manzanilla, sin sabores extraños o no naturales.
TEXTURA	Firme, no demasiado dura ni muy blanda
OLOR	Característico de la aceituna

4. ENVASADO

ENVASE	MATERIAL	UNIDADES CONTENIDAS
Botes square 130	Cristal. Tapas metálicas con recubrimiento epoxi en su interior y sellante alimentario de base PVC y plastificante ATBC.	130g :12

5. ETIQUETADO

Denominación de venta: Aceitunas sin hueso.

Cantidad neta: kg (según formato).

Fecha de duración mínima: consumir preferentemente antes de fin de (indicación del mes y año, mm/aaaa).

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Identificación de la empresa: Foment Agrícola de les Garrigues, S.A., P.I. Pi Verd 1-2, 25179, Maials, Lleida, Spain.

Origen: España.

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco y seco (Temperatura 17 ± 2 °C y Humedad < 60%), alejado de fuertes olores y fuentes de contaminación.

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

Contenedor de vehículo preparado para tal fin, a los que se les realiza una inspección del estado de higiene. Envase retirado del suelo. Mantener en lugar fresco y seco.

8. DESCRIPCION DEL NUMERO DE LOTE

nnnnnn

n: números internos

9. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

30 meses → Botes de cristal al vacío.

10. LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

Listeria monocytogenes: (n=5; c=2) M=100; m=100 (ufc/g).

REALIZA:

Sheila Fornos
Responsable de Calidad
28/10/2020

APRUEBA:

Joan Altet
Director
28/10/2020

11. LIMITES FISICO-QUIMICOS

PH	4.0 – 4.3
Total de azúcar	02 – 78 %
Materias extrañas	Max. 0.01 %
Humedad	Max. 17 %
Sulfitos	Max. 100 ppm
Metales pesados	Según Reglamento (CE) No 1881/2006
Pesticidas	Según Reglamento (CE) NO 396/2005

12. INFORMACION NUTRICIONAL (100 G)

Energía	192 kcal / 803 kJ
Grasa (g)	19.63
Grasa saturada (g)	3.1
Hidratos de Carbono (g)	1
Azúcares (g)	0.23
Fibra alimentaria (g)	3.26
Proteína (g)	1.1
Sal (g)	1.21

13. DECLARACION DE ALERGENOS

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas		x	
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		x	
PESCADO y productos a base de pescado		x	
HUEVOS y productos a base de huevo		x	
CACAHUETE y productos a base de cacahuete		x	
SOJA y productos a base de soja		x	
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)		x	
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia		x	
APIO y productos derivados		x	
MOSTAZA y productos derivados		x	
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo		x	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		x	
Altramuces y productos a base de altramuces		x	
Moluscos y productos a base de moluscos		x	

14. DECLARACION – PRODUCTOS IRRADIADOS

Producto no irradiado

REALIZA: Sheila Fornos Responsable de Calidad 28/10/2020	APRUEBA: Joan Altet Director 28/10/2020
--	---



ESPECIFICACION TECNICA DEL PRODUCTO ACEITUNAS SIN HUESO

Revisión: 04
Página: 3
Código: D-ETP-140

15. DECLARACION DE NO MODIFICADO GENETICAMENTE

1. El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los **Reglamentos (CE) 1829/2003** (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.
3. Nuestra empresa tiene establecido un sistema de identidad que garantiza los dos apartados anteriores.
4. No se realizará ningún cambio en el producto suministrado sin que el cliente sea previamente informado.

16. LEGISLACION

- **Reglamento (CE)No 2073/2005** DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE)No 1830/2003**, de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.
- **Reglamento (CE)No 1829/2003**, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- **Reglamento (UE) 594/2012** DE LA COMISIÓN de 15 de julio de 2012 por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, en lo concerniente a los contenidos máximos de los contaminantes ocratoxina A, PCBs no similares a las dioxinas y melanina en los productos alimenticios.
- **Reglamento (UE)No 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión
- **Reglamento (CE)No 178/2002** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones
- **Reglamento (CE)No 852/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- **Reglamento (CE)No 396/2005** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo
- **Reglamento (CE)No 10/2011** DE LA COMISIÓN de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

REALIZA:

Sheila Fornos
Responsable de Calidad
28/10/2020

APRUEBA:

Joan Altet
Director
28/10/2020