



NOMBRE:	OLIVADA DE ACEITUNAS NEGRAS Y VERDES.
CÓDIGO:	
FECHA:	01/07/2021
REV.:	1

FICHA TÉCNICA

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

COD-P:

952

NOMBRE LEGAL: PATÉ DE ACEITUNAS

FORMATO: B110-ESTERILIZADO

MARCA: GOURMET CAZORLA

DESCRIPCIÓN: PRODUCTO ELABORADO, ENVASADO EN TARRO DE VIDRIO CILÍNDRICO SOMETIDO A ESTERILIZACIÓN Y PRESENTADO CON PAPEL ATADO CON UNA GOMA

EAN:

TARIC:

OTRAS ESPECIFICACIONES

LA MATERIA PRIMA DEBE PRESENTAR:

-OLOR, SABOR, COLOR Y TEXTURA PROPIOS DE LOS INGREDIENTES QUE APORTA

-CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS QUE MARCA LA LEGISLACIÓN PARA CADA TIPO DE PRODUCTO.

EN EL ENVASE DEBE APARECER EL PESO, FECHA DE CADUCIDAD, N.º LOTE, INGREDIENTES Y ALÉRGENOS.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CADUCIDAD:

CONSUMO PREFERENTE: 36 MESES

RELACIÓN DE PESOS (grs./ml):

ESCURRIDO:

NETO:

BRUTO:

110 GRS

110GRS

215 GRS

RELACIÓN DE MEDIDAS (mm):

ALTO:

LARGO:

ANCHO:

65

66

66

CODIFICACIÓN DEL LOTE: fecha de consumo preferente+ código del artículo

TIPO DE MATERIAL DE ENVASE: VIDRIO Y TAPAS DE HOJALATA.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Conservar en sitio fresco. Una vez abierto conservar refrigerado entre 0°C y 5°C y consumir antes de 5 días.

INGREDIENTES

Aceitunas negras y verdes (96%), agua, vinagre, sal, especias y plantas aromáticas.

COMPOSICIÓN DEL PLATO (%)

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 GRS.DE PRODUCTO

	ENERGÍA (KJ/ kcal)	1056 kJ / 256 kcal
	GRASA TOTAL (gr)	26
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (gr)	3.8
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS (gr)	
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS (gr)	
	HIDRATOS DE CARBONO (gr)	1.4 gr
	AZUCARES (gr)	<0.5gr
	FIBRA ALIMENTARIA (gr)	gr
	PROTEINAS (gr)	1.5 gr
	CLORURO DE SODIO (gr)-SAL-	2.71 gr
	COLESTEROL (mg)	
	HUMEDAD (%)	

		CENIZAS (%)	
		VITAMINAS (A/C...)	
		MINERALES (CALCIO/HIERRO...)	
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
Producto comercialmente estéril. Los envases deben ser estables durante la incubación a 55°C durante 7 días y no presentar alteraciones del envase o rezumado de producto, ausencia de modificación de textura, color y aroma del alimento y una variación de pH entre muestra incubada y no incubada <0.5.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS			
PH		<5.2	
Aw		< 0.98	
Vacío		>10 cm Hg	
DECLARACIÓN DE ALERGENOS (REGLAMENTO EU-N.º 1169/2011)			CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
ALERGENO ALIMENTARIO	SI/NO	COMO INGREDIENTE	TRAZAS
Leche y productos lácteos, incluida lactosa	NO	NO	
Huevos y productos derivados	NO	NO	
Cereales que contienen gluten y productos derivados	NO	NO	
Cacahuetes y productos que los contengan	NO	NO	
Altramuces/frutos de cáscara y productos que los contengan	NO	NO	
Soja y productos que la contengan	NO	NO	
Crustáceos y mariscos y productos que los contengan	NO	NO	
Pescados y productos que los contengan	NO	NO	
Moluscos y productos que los contengan	NO	NO	
Apio y derivados	NO	NO	
Mostaza y derivados	NO	NO	
Granos de sésamo y derivados	NO	NO	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	NO	NO	
En esta industria se elaboran productos a base leche, huevo, pescados, mariscos, crustáceos, soja, apio y frutos secos.			
DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE			
Gerialsa SL. certifica para la totalidad de nuestros productos que no empleamos materia prima procedente de Organismos Genéticamente Modificados y no contienen O.G.M.			

TEXTURA SUAVE, UNTUOSO Y EXCELENTE PALADAR.

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE			
Gerialsa SL certifica para la totalidad de nuestros productos que no están tratados con radiación ionizante.			
PRESENTACIÓN COMERCIAL (FORMATOS)			
ENVASE+PESO	CANAL	FORMATO DE ENVÍO	
CAJA DE 2.6 KG	RETAIL	CAJA DE CARTÓN ONDULADO XERIGRAFIADO DE 12 UNIDADES	
ETIQUETADO (impreso en el envase)		USO PRESUNTIVO	
		MODO DE PREPARACIÓN	
Condiciones aconsejadas de conservación: Conservar en sitio fresco. Una vez abierto refrigerar entre 0-5°C y consumir antes de 5 días.			
Fecha de consumo preferente: 36 MESES			
N.º de Lote: fecha de consumo preferente+ código del artículo			
ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE: CAJA Y PALET			
RELACIÓN DE MEDIDAS (cm):	ALTO:	LARGO:	ANCHO:
CAJA	8	28.5	22
PALET	140	1200	800
UNIDADES/CAJA: 12	CAJAS/PALET:224	CAJAS/MANTO:14	MANTOS:16
UNIDADES/PALET: 2688	RELACIÓN DE PESOS (kg)	PESO CAJA: 2.55	PESO PALET (-22) :582