

	FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL DATA ACEITUNAS VERDE HOJIBLANCA AJO Y PIMIENTO ROJO	Pág. 1/5
		Edit.: 4 Fecha: 31/05/2022

1. NOMBRE DEL PRODUCTO/ NAME OF THE PRODUCT:

ACEITUNA VERDE HOJIBLANCA AJO Y PIMIENTO ROJO/ HOJIBLANCA GREEN OLIVES GARLIC AND RED PEPPER.

- CATEGORÍA/ CATEGORY: Primera/ First

2. INGREDIENTES (INCLUIDOS ADITIVOS)/ INGREDIENTS (additives included)

LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE/ INGREDIENT LIST IN DESCENDING ORDER:

ACEITUNA VERDECON HUESO, AGUA, AJO 3% (SULFITOS), PIMIENTO ROJO 3% (SULFITOS), SAL, ,ACIDULANTE E-330, ANTIOXIDANTE E-300
GREEN OLIVES WITH PIT, WATER, GARLIC 3% (SULPHITES), RED PEPPER 3% (SULPHITES), SALT , ACIDULANT E-330, ANTIOXIDANT E-300

3. PAIS DE ORIGEN DEL PRODUCTO/ COUNTRY OF PRODUCT ORIGIN:

España/ Spain

4. CONDICIONES DE CONSERVACION/CONDITIONS OF CONSERVATION:

-MODO DE CONSERVACIÓN/ CONSERVATION MODE: a temperatura ambiente/ At temperature ambient

-TIEMPO MAXIMO QUE EL PRODUCTO UNA VEZ ABIERTO PUEDE ESTAR REFRIGERADO/ MAXIMUM TIME THAT THE PRODUCT ONCE OPENED CAN BE REFRIGERATED: 7 días a una temperatura de 4°C/ 7 days at a temperatura of 4°C.

5. VIDA UTIL/ USEFUL LIFE:

3 AÑOS / 3 YEARS

6. ESPECIFICACIONES ORGANOLEPTICAS/ SPECIFICATIONS ORGANOLEPTICS :

COLOR/ COLOURS: típico/Typical

TEXTURA/ TEXTURE: firme al tacto/Sign to the touch

AROMA Y SABOR/AROMA AND FLAVOR: característico del producto/ Product characteristic

PULPA/ PULP: fina/ fine

ASPECTO/ APPEARANCE: bueno/good.

CALIBRE/ CALIBER: 200-220

	FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL DATA ACEITUNAS VERDE HOJIBLANCA AJO Y PIMIENTO ROJO	Pág. 2/5
		Edit.: 4 Fecha: 31/05/2022

7. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS/ PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS:

PARAMETROS/ PARAMETERS	VALORES/ VALUES
PH	<4.2
ESPACIO DE CABEZA/ HEAD SPACE	≤ 10% DE LA ALTURA INTERIOR DEL CONTENEDOR / OF DE INTERIOR HEIGHT OF THE CONTAINER
VACIO/ EMPTY	-30 kPa
HIDROCARBUROS ALIFATICOS/ ALIPHATIC HYDROCARBONS	28 mg/kg
MELAMINA/MELAMINE (LIMITE 2.5)	<1 mg/kg
PESTICIDAS/ PESTICIDES	DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO 149/2008 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: SI ☒ No ☐

TABLA DE DEFECTOS / DEFECT TABLE:

Materias extrañas inocuas/ Innocuary trance matters	NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA CODEX STAN 66-1981 (Rev. 1987, 2013)/RD 1230/2001
Defectos que no afectan a la pulpa/ defects that do not affect the pulp	NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA CODEX STAN 66-1981 (Rev. 1987, 2013)/RD 1230/2001
Defectos que afectan a la pulpa/ defects that affect the pulp	NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA CODEX STAN 66-1981 (Rev. 1987, 2013)/RD 1230/2001
Frutos blandos o fibrosos/ soft or fibrous fruits	NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA CODEX STAN 66-1981 (Rev. 1987, 2013)/RD 1230/2001
Coloración anormal/ abnormal coloring	NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA CODEX STAN 66-1981 (Rev. 1987, 2013)/RD 1230/2001
Daños producidos por criptógamas y hongos/ damage caused by cryptogams and fungi	NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA CODEX STAN 66-1981 (Rev. 1987, 2013)/RD 1230/2001
Daños producidos por insectos/ insect damage	NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA CODEX STAN 66-1981 (Rev. 1987, 2013)/RD 1230/2001
Daños producidos por Dacus oleae/ damage caused by dacus oleae	NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA CODEX STAN 66-1981 (Rev. 1987, 2013)/RD 1230/2001
Pedúnculos/ pendulums	NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA CODEX STAN 66-1981 (Rev. 1987, 2013)/RD 1230/2001

	FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL DATA ACEITUNAS VERDE HOJIBLANCA AJO Y PIMIENTO ROJO	Pág. 3/5
		Edit.: 4 Fecha: 31/05/2022

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

COMERCIALMENTE PASTEURIZADO, ESTE PRODUCTO ESTA LIBRE DE MICROORGANISMOS
PATÓGENOS/COMMERCIAL PASTEURIZED, THIS PRODUCT IS FREE OF PATHOGEN
MICROORGANISMSS ☒

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GR DE PRODUCTO/ NUTRITIONAL INFORMATION BY 100G OF PRODUCT:

VALOR ENERGÉTICO/ ENERGY	620 kJ/150 kcal
GRASAS/ FATS	15 g
DE LAS CUALES SATURADAS/ OF WHICH SATURATES	2,3 g
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES	2.6 g
DE LOS CUALES AZUCARES/ OF WHICH SUGARS	0 g
PROTEINAS/ PROTEINS	1,2 g
SAL/ SALT	2,3g

10. DECLARACION DE ALERGENOS (INCLUIDO EN EL ANEXO II DEL REGLAMENTO 1169/11)/DECLARATION OF ALLERGENS

Alérgenos/ Allergens	CONTENIDO EN EL PRODUCTO/ PRODUCT		CONTAMINACIÓN CRUZADA/CROSS CONTAMINATION	
	SI/YES	NO/NOT	SI/YES	NO/NOT
CEREALES CON GLUTEN Y DERIVADOS/ CEREALS WHITH GLUTEN AND DERIVATIVES		X		X
CRUSTACEOS Y DERIVADOS/ CRUSTACEANS AND DERIVATIVES		X		X
HUEVOS Y DERIVADOS/ EGGS AND DERIVATIVES		X		X
PESCADO, SUS PRODUCTOS Y DERIVADOS/ FISH, YOUR PRODUCTS AND DERIVATIVES		X		X
CACAHUETES Y DERIVADOS/ PEANUTS AND DERIVATIVES		X		X
SOJA Y DERIVADOS/ SOY AND DERIVATIVES		X		X
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LACTOSA)/ MILK AND DERIVATIVES		X		X
ALMENDRA (FRUTOS DE CASCARA) ALMOND		X	X	
APIO Y DERIVADOS/ CELERY AND DERIVATIVES		X		X
MOSTAZA Y DERIVADOS/ MUSTARD AND DERIVATIVES		X		X

	FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL DATA ACEITUNAS VERDE HOJIBLANCA AJO Y PIMIENTO ROJO	Pág. 4/5
		Edit.: 4 Fecha: 31/05/2022

SEMILLAS DE SESAMO Y SUS DERIVADOS/ SESAME SEEDS AND DERIVATIVES		X		X
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS (> 10 MG / KG O SO ₂ I)/ SULPHITES (>10 MG/KG O SO ₂ I)		x		x
ALTRAMUCES Y SUS DERIVADOS/ ALTRAMUCES AND DERIVATIVES		X		X
MOLUSCOS Y SUS DERIVADOS/ MOLLUSCOS AND DERIVATIVES		X		X

- 11. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACION IONIZANTES/ DECLARATION OF INGREDIENTS AND/OR PRODUCTS TREATED WITH IONIZING RADIATION:**
EL PRODUCTO FINAL O SUS INGREDIENTES HAN SIDO TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE/ THE FINAL PRODUCT OR ITS INGREDIENTS HAVE BEEN TREATED WITH IONIZING RADIATION:

SI / YES ☐ CON RADIACIÓN/ WITH RADIATION:
NO/ NOT ☒

- 12. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE/ DECLARATION OF GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS :**

EL PRODUCTO ES UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO, O EL PRODUCTO CONTIENE INGREDIENTES GENÉTICAMENTE MODIFICADOS/ THE PRODUCT IS A MODIFIED GENETICAMENET ORGANISM, OR THE PRODUCT CONTAINS:

SI/ YES ☐
NO/ NOT ☒

- 13. ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA/ PACKAGIN IN PROTECTIVE ATMOSPHERE:**
EL PRODUCTO FINAL HA SIDO ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA/ THE FINAL PRODUCT HAS BEEN PACKED IN PROTECTIVE ATMOSPHERE:

SI/YES ☐ TIPO DE ATMOSFERA:
NO/NOT ☒

- 14. CODIGO DE LOTE Y CADUCIDAD/ BATCH AND EXPIRY CODE:**

FECHA DE CADUCIDAD/ DATE OF EXPIRY:

-dd/mm/yyyy ☒
-mm/yyyy ☐
-yyyy ☐

LOCALIZACIÓN DE FECHA Y LOTE EN EL PRODUCTO/ LOCATION OF DATE ANDA LOT IN THE PRODUCT:

-PARTE SUPERIOR/ UPPER PART ☐
-PARTE INFERIOR/ BOTTOM ☐
-ETIQUETA/ LABEL ☒

	FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL DATA ACEITUNAS VERDE HOJIBLANCA AJO Y PIMIENTO ROJO	Pág. 5/5
		Edit.: 4 Fecha: 31/05/2022

15. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO/ SANITARY REGISTRATION NUMBER: 21.22054/GR.

FIRMA Y SELLO EMPRESA.