	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REVISIÓN: 1
	<b>ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA "CAT: EXTRA - 160/200"</b>	<i>Agosto 2019</i>

## DATOS DISTRIBUIDOR

Razón social: ESPINALER, S.L.

CIF: B59099457

Dirección: Av. Progrés, 47 (P.I. Els Garrofers – Vilassar de Mar – 08340) Barcelona

Teléfono: 937 502 521 // FAX: 937 597 409

Dpt. de calidad: Cristina Flores – [cflores@espinaler.com](mailto:cflores@espinaler.com) / Ruth Batlle – [rbatlle@espinaler.com](mailto:rbatlle@espinaler.com)

Información general: [espinaler@espinaler.com](mailto:espinaler@espinaler.com)

R.S.I: 40.10849/B

[www.espinaler.com](http://www.espinaler.com)

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceitunas rellenas de anchoa de categoría Selecta. Elaboradas con aceitunas Manzanilla Fina seleccionadas. Cuidadosamente deshuesadas y rellenas con anchoa, permitiendo una combinación excelente que caracteriza su gran sabor

El procesado, manipulación y obtención del producto final se efectúan cumpliendo en todo el proceso las normas higiénico-sanitarias vigentes así como las buenas prácticas de manipulación. Se lleva a cabo, en cada una de las fases, un sistema de autocontrol y seguimiento de puntos críticos (HACCP).

Calibre: 160/200

Categoría: EXTRA

ORIGEN: producto de España.

Producto pasteurizado.



## INGREDIENTES

Ingredientes: Agua, aceitunas verdes, pasta de **ANCHOA (pescado)** (6%) (agua, **ANCHOA**, espesante(E401)), sal, potenciador del sabor (E621 y E635), acidulante (E330) y antioxidante (E300).


## ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)

Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's).

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Puede contener algún hueso o fragmento de hueso.

APROBADO 1/6	<b>DPT CALIDAD ESPINALER</b>
-----------------	------------------------------

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REVISIÓN: 1
	<b>ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA "CAT: EXTRA - 160/200"</b>	<i>Agosto 2019</i>

### ANÁLISIS NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 g. de producto)

		IR*	% IR*
Valor energético (kJ/Kcal)	639 kJ / 155 Kcal	2000 Kcal.	8%
Grasas	16 g.	70 g.	23%
De las cuales, saturadas	3 g.	20 g.	15%
Hidratos de carbono	0 g.	260 g.	0%
De los cuales, azúcares	0 g.	90 g.	0%
Proteínas	1,3 g.	50 g.	3%
Sal	3,5 g.	6 g.	59%

\*(IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ. / 2000 Kcal.)


### INGREDIENTES ALÉRGENOS

ALÉRGENO (Anexo III bis. Directiva 2007/68/CE)	Presencia en el producto como ingrediente	Presencia en instalaciones Posibles trazas
Gluten en cereales	No	No
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	<b>No</b>	<b>SI</b>
Huevo y productos a base de huevo	No	No
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
<b>Leche y sus derivados</b>	<b>No</b>	<b>SI</b>
<b>Frutos de cáscara</b>	<b>No</b>	<b>SI</b>
Apio y derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	No	No
<b>Anhídrido sulfuroso y sulfitos (&gt; 10mg/kg o &gt; 10mg/L)</b>	<b>No</b>	<b>SI</b>
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

**\*\* NO CONTIENE GLUTEN. ALIMENTO APTO PARA CELÍACOS.**

**Gluten GP0004-ELISA/R5 < 3 mg/kg**

APROBADO 2/6	<b>DPT CALIDAD ESPINALER</b>
-----------------	------------------------------

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REVISIÓN: 1
	<b>ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA "CAT: EXTRA - 160/200"</b>	<i>Agosto 2019</i>

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**ASPECTO:** Característico del producto. Forma redondeada.

**COLOR:** Característico del producto. Color verde claro. Brillante.

**OLOR:** Característico del producto. Ausencia de olores anómalos.

**SABOR:** Característico del producto. Equilibrado. Ausencia de sabores anómalos.

**TEXTURA:** Firme y jugosa.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g.
Microorganismos patógenos o sus toxinas	Ausencia.
Otros organismos	Exentas de cualquier otra fuente contaminante.

- Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento CE 1441/2007

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
pH	≤ 4,3
Acidez (% ácido láctico)	0,6 // ± 0,3%
Sal (% expresado en cloruros NaCl)	4 // ±2%

- Codex 66-1981

### CODIFICACIÓN

**LOTE:** Indicado con fecha juliana hora: minuto

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:** 3 años desde la fecha de fabricación.

### ALMACENAMIENTO

El almacenamiento del producto se realiza en lugares cerrados, techados, secos y bien ventilados. Protegidos contra insectos, roedores y otras plagas.


### MATERIAL ENVASE Y EMBALAJE

Envase metálico de hojalata con sistema de fácil apertura individual.

Envase con la siguiente información impresa: denominación de venta ("Aceitunas rellenas de anchoa"), ingredientes, identificación de la empresa y número de Registro Sanitario. Contenido neto, peso neto escurrido, lote y fecha de consumo preferente. Condiciones de conservación. Información nutricional y alérgenos. (Según normativa UE 1169/2011)

Envase de agrupación: caja de cartón ondulado.

APROBADO 3/6	<b>DPT CALIDAD ESPINALER</b>
-----------------	------------------------------

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REVISIÓN: 1
	<b>ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA "CAT: EXTRA - 160/200"</b>	<i>Agosto 2019</i>

## DISTRIBUCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS


La distribución se realiza a mercado nacional e internacional. Se envían correctamente envasados y embalados, paletizados, mediante pallets europeos de madera, flejados, y en contenedores... (si requiere)

## FORMATOS DISPONIBLES


<b>350 g</b>	
	
Código del artículo	250400
Código de barras	8427230006008
Código GTIN14 (DUN)	28427230006002
Peso neto	350 g.
Peso escurrido	150 g.
Contenido	370 ml.
Calibre	160/200
Categoría	Selecta
Medidas envase	120x65 mm (alto x diámetro)
Unidad de caja	15
Medidas caja	122x215x355 mm (alto x ancho x fondo)
Peso caja	6,400 kg.
Cantidad cajas x rellano	12
Rellano x palé	12
Cantidad cajas palé	144
Peso por palé	940 kg.
Palé	Europeo

<b>200g</b>	
	
Código del artículo	250059
Código de barras	8427230985662
Código GTIN14 (DUN)	28427230985666
Peso neto	200 g.
Peso escurrido	85 g.
Contenido	212 ml.
Calibre	160/200
Categoría	Selecta
Medidas envase	73x65mm (altura x diámetro)
Unidad de caja	30
Medidas caja	148x355x430 mm (alto x ancho x fondo)
Peso caja	7,4 kg
Cantidad cajas x rellano	12
Rellano x palé	9
Cantidad cajas palé	108
Peso por palé	810 kg.
Palé	Europeo

4/6	<b>APROBADO</b> <b>DPT CALIDAD ESPINALER</b>
-----	---

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REVISIÓN: 1
	<b>ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA "CAT: EXTRA - 160/200"</b>	<i>Agosto 2019</i>

<b>1420g</b>	
	
Código del artículo	250405
Código de barras	8427230006039
Código GTIN14 (DUN)	28427230006033
Peso neto	1420 g
Peso escurrido	600 g.
Contenido	1480 ml.
Calibre	160/200
Categoría	Selecta
Medidas envase	204 x 100 mm (alto x diámetro)
Unidad de caja	6
Medidas caja	200x200x305 mm (alto x ancho x fondo)
Peso caja	9,6 kg.
Cantidad cajas x rellano	12
Rellano x palé	7
Cantidad cajas palé	84
Peso por palé	830 kg.
Palé	Europeo

<b>3x120g</b>	
	
Código del artículo	250064
Código de barras	8427230985686
Código GTIN14 (DUN)	28427230985680
Peso neto	120 g. x 3
Peso escurrido	50 g. x 3
Contenido	125 ml. x 3
Calibre	160/200
Categoría	Selecta
Medidas envase	65 x 52mm (diámetro x altura) x 3
Unidad de caja	16 packs (16x3 = 48 unidades)
Medidas caja	132x236x333 mm (alto x ancho x fondo)
Peso caja	7,4 kg
Cantidad cajas x rellano	10
Rellano x palé	9
Cantidad cajas palé	90
Peso por palé	673 kg.
Palé	Europeo

## **CONSERVACIÓN**

Conservar en lugar fresco y seco. Protegido del calor y de la luz.


Una vez abierto, si no se consume de forma inmediata, guardar fuera de la lata y en frigorífico con el líquido de cobertura por un período no superior a 7 días.

## **MODO DE EMPLEO**

Destino final: público en general. Excepto personas con intolerancia o alergia a alguno de sus ingredientes.

Intención de uso: consumo directo.

APROBADO 5/6	<b>DPT CALIDAD ESPINALER</b>
-----------------	------------------------------

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REVISIÓN: 1
	<b>ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA "CAT: EXTRA - 160/200"</b>	<i>Agosto 2019</i>

## OBSERVACIONES

---

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.  
El producto cumple en todo caso con la legislación vigente.

## CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

---

Evitar tirar el líquido por los desagües.

Este envase es reciclable, tirar en los contenedores a tal fin.

