

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	01-349 Olivaperitivo – Aceitunas taggiasche deshuesadas 1/1 <i>Aceitunas taggiasche deshuesadas en aceite de oliva virgen extra</i>
VIDA ÚTIL	36 meses a partir de la fecha de producción
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. Una vez abierto el envase, el producto debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en breve tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: Aceitunas 54 %, aceite de oliva virgen extra 41 %, sal, corrector de acidez: E270. *Es posible la presencia accidental de huesos o partes de ellos. Directiva 2003/89/CE y sus modificaciones y adiciones – Alérgenos: el producto no contiene alérgenos. <u>Reglamento (UE) n.º 828/2014 – Sin gluten</u> El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG, de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y n.º 1830/03. Reglamento UE 775/2018 – Origen del ingrediente principal (aceitunas): Italia	
Envase primario	Lata de hojalata - 850 ml - Ø: 99 mm – h: 118 mm Conforme al Reglamento (CE) n.º 1935/2004 y sus modificaciones y adiciones Código de reciclaje: Lata FE40 (acero - metal)
Envase secundario	Film termorretráctil (LDPE4) con bandeja de cartón (PAP20) Longitud: 303 mm – Anchura: 202 mm – Altura: 120 mm Peso del paquete: ~ 5,2 kg
Peso neto	730 g
Peso escurrido	> 393 g
Paletización (EPAL 120 x 80 x 160 cm)	Unidades por caja: 6 – Cajas por capa: 12 – Número de capas: 12 – Total de cajas: 144

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: aceitunas taggiasca deshuesadas; calibre regular. Color: marrón, con tonalidades variables de una aceituna a otra. Sabor: aroma intenso y fragante, típico de la aceituna taggiasca. Consistencia: firme, típica de una buena aceituna con el grado adecuado de maduración.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores

pH: $4,1 \pm 0,3$ NaCl (en forma de cloruros): $3,1 \% \pm 0,3$ Acidez total (expresada como ácido acético): $< 0,4 \%$ Vacuidad: $< 600 \text{ mmHg}$ Proceso de pasteurización: $F_{71} > 30 \text{ min.}$ Pesticidas: dentro de los límites establecidos por la legislación comunitaria Metales pesados: dentro de los límites establecidos por la legislación comunitaria *Cuerpos extraños: ausentes – [dado que las aceitunas se deshuesan mecánicamente, es posible la presencia accidental de huesos o partes de ellos]

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y ss.mm.ii.

Producto microbiológicamente estable: sin variaciones tras 15 días de incubación a 37 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado. Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g

Coliformes: ausentes Salmonella:
ausente en 25 g

Esporas de anaerobios esporulantes: < 3 MPN/1 g

Listeria monocytogenes: ausente Estafilococos

coagulasa-positivos: ausentes

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100 g DE

PRODUCTO Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 1770 kJ / 430 kcal

Grasas: 46 g

- de los cuales ácidos grasos

saturados: 7,2 g Hidratos de carbono: 1,6

g

- de los cuales

azúcares: 0 g Proteínas: 1,1 g

Sal: 3,0 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados según el Reglamento (CE) n.º 1999/2 de 22 de febrero de 1999

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento (CE) n.º 852/2004