

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO Denominación legal de venta	03-221 PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS Salsa de aceitunas negras
VIDA ÚTIL	30 meses a partir de la fecha de producción
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN UN LUGAR SECO, ALEJADO DE LA LUZ Y 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 negras (87 %), aceite de oliva, sal, orégano, vinagre de vino, corrector de acidez: E330. El producto no contiene alérgenos - Directiva CE 2003/89 y 2006/142 y modificaciones posteriores. El producto no contiene OMG, de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y n.º 1830/03.	
Peso neto	510 g
Envase primario	Tarro de vidrio de 580 ml con tapón de rosca conforme al Reglamento CE 1935/04 y sus modificaciones y adiciones.
Código de reciclaje	Tapón: [C/FE91] - Metal / Tarro de vidrio [GL70] - Vidrio
Envase secundario	Cartón: [PAP20] - Papel
Paletización	Frascos / Cartón: 6 – Cartones / Capa: 16 – Cartones / Palé: 144
Código TARIC	2005100080

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: negro.
Sabor y aroma: intenso y persistente, típico.
Aspecto y textura: crema de aceitunas negras, finamente picadas y mezcladas con aceite de oliva.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: $4,3 \pm 0,2$ NaCl (%): $3,4 \% \pm 0,3$ Proceso de pasteurización: $F_{71} > 35$ min. A_w : $< 0,94$ Vacío: < 25 mmHg Prueba de ranciedad (Kreiss): negativo Contaminantes: dentro de los límites de la legislación italiana y europea vigente. Cuerpos extraños: ausentes.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y modificaciones posteriores.

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

Valores nutricionales medios por 100 g.
Energía: 1485 kJ / 354 kcal Grasas: 35 g - de los cuales saturados: 5,7 g Hidratos de carbono: 1,2 g - de los cuales azúcares: 1,2 g Proteínas: 4,3 g Sal: 3,7 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