

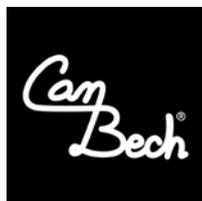


GB Artesanos
Gastronómicos SLU

OLIVADA 100% NEGRA DE ARAGÓN

ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
2. LEGISLACIÓN DE REFERENCIA
3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO
 - 3.1 OBTENCIÓN
 - 3.2 IDENTIFICACION/ETIQUETAJE
 - 3.3 CONSERVACIÓN
4. CARACTERÍSTICAS DESCRIPTIVAS
 - 4.1 INGREDIENTES
 - 4.2 VALORES NUTRICIONALES
 - 4.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
 - 4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
 - 4.5 CARACTERÍSTICAS DE DIMENSIÓN (PACKING)
 - 4.6 CADUCIDAD
5. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

OLIVADA 100% NEGRA DE ARAGÓN

1 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Una tradicional salsa de nuestro país, a base de aceitunas negras de Aragón trituradas.

2 LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

REGLAMENTO (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002 (DOUE L 31, de 01.02.2002), por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

REAL DECRETO 2420/1978, de 2 de junio (BOE de 12 de octubre). Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.

REAL DECRETO 858/1984, de 28 de marzo (BOE de 10 de mayo). Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa.

Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (aplicable a partir del 1 de marzo de 2007)

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

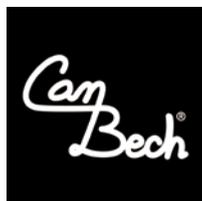
REGLAMENTO (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 (DOUE L 304, de 22.11.2011), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio (BOE de 24 de agosto), por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

REAL DECRETO 1808/1991, de 13 de diciembre (BOE del 25), por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre (BOE del 4), por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

OLIVADA 100% NEGRA DE ARAGÓN

3 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

3.1 OBTENCIÓN

La elaboración de esta salsa se realiza de forma tradicional eligiendo las mejores materias primas para su manipulación con mimo y respetando texturas y aromas naturales.

El envasado es igualmente tradicional y el producto es sometido a temperaturas de pasteurización (80-90°C) para su mejor conservación y como requerimiento en todo tipo de conservas.

3.2 IDENTIFICACIÓN / ETIQUETAJE

Todos los productos elaborados por la empresa GB. Artesanos Gastronómicos S.L.U cumplen la normativa vigente sobre etiquetaje de productos alimentarios.

La etiqueta está compuesta por:

- *Denominación del producto*
- *Ingredientes*
- *Peso neto*
- *Nº de lote*
- *Fecha de caducidad*
- *Código de barras / código EAN*
- *Temperatura de conservación*
- *Marca*
- *Razón social y dirección*

3.3 CONSERVACIÓN

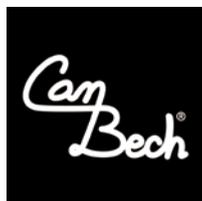
Al tratarse de una conserva se podrá almacenar a temperatura ambiente mientras ésta no esté abierta; se recomienda que no impacte el sol directamente sobre el producto.

Una vez abierto conservar en refrigeración a una temperatura no superior a 5°C máximo durante 10 días.

4 CARACTERÍSTICAS DESCRIPTIVAS

4.1 INGREDIENTES

Aceituna negra de Aragón triturada y tomillo.



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

OLIVADA 100% NEGRA DE ARAGÓN

4.2 VALORES NUTRICIONALES

INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g de producto	
Valor energético	1278 kJ / 307 Kcal
Grasas	28,6 g
de las cuales saturadas	3,6 g
Hidratos de carbono	5,6 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Fibra alimentaria	8,9 g
Proteínas	2,3 g
Sal	4 g

NOTA:

El producto se debe encontrar para su venta en perfectas condiciones de envasado y con el precinto de calidad intacto. Además el número de lote, fecha de caducidad e ingredientes deben ser visibles y claros.

4.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÈPTICAS

Una tradicional salsa de nuestro país, con el sabor característico de las aceitunas negras de Aragón.

4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

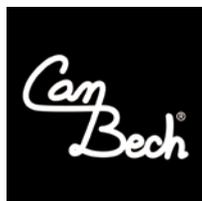
Parámetro	Valor de referencia
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g
<i>Bacillus Cereus</i>	<100 ufg/g

4.5 CARACTERÍSTICAS DE DIMENSIÓN DE ENVASE Y PALETIZACIÓN

Peso neto	135 g aprox.
Nº de botes por caja	6 unidades/caja
Cajas/piso	25 cajas
Pisos/palet	11 pisos
Unidades/palet	1650 unidades/palet
Cajas/palet	275 cajas/palet
Tipo de transporte	Según condiciones comerciales
Peso neto por caja	810g aprox.

4.6 CADUCIDAD

Debe consumirse preferentemente antes de 2 años.



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

OLIVADA 100% NEGRA DE ARAGÓN

5 INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	SI	NO
1 Altramuz y productos derivados		X
2 Apio y productos derivados		X
3 Cacahuets y productos derivados		X
4 Cereales con gluten	Puede contener trazas	
5 Dióxido de azufre y sulfitos		X
6 Frutos secos		X
7 Huevos y productos derivados		X
8 Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X
9 Crustáceos y productos derivados		X
10 Moluscos y productos derivados		X
11 Mostaza y productos derivados		X
12 Pescado y productos derivados		X
13 Semillas de sésamo y productos derivados		X
14 Soja y derivados		X

Este producto no ha estado sometido a radiación

Este producto no contiene Ingredientes Modificados Genéticamente

Firmado: Laia Navarrete
Responsable de Calidad
19/05/2016