

**ESPECIFICACIONES DEL
PRODUCTO**

12/06/2017 REVISIÓN: 01



*El sabor de la mejor tradición
- Desde 1900 -*

ACEITUNAS CALLOSA, S.L.
Ctra. Callosa - Catral km. 3
03360 Callosa de Segura (Alicante, Spain)
Web: www.aceitunasbernal.com
Mail: info@aceitunasbernal.com
Nº R.G.S.E.A.A.: 21.02260/A

ALCAPARRÓN 0/15 CRISTAL 150 g

DENOMINACIÓN DE VENTA: FRUTO ENTERO

CALIBRE: 0/15 DIÁMETRO (mm)

CATEGORÍA: -

PESO ESCURRIDO: 150 g

MATERIAL ENVASE: CRISTAL

VOLUMEN ENVASE: 314 mL

INGREDIENTES: ALCAPARRÓN, AGUA, SAL, VINAGRE, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO Y CONSERVANTE: SORBATO POTÁSICO.

CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO PROTEGIDO DE LA LUZ SOLAR. UNA VEZ ABIERTO CONSERVAR REFRIGERADO, MÁXIMO 7 DÍAS.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS: *PUEDE CONTENER TRAZAS DE SULFITOS, PESCADO Y ALMENDRA.*

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS: -

CODIFICACIÓN LOTE: AAMMDD AA: AÑO MM: MES DD: DÍA

MÉTODO DE CONSERVACIÓN: PASTEURIZACIÓN

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 3 AÑOS DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN

<u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g:</u>	VALOR ENERGÉTICO	167 kJ / 40 kcal
Los valores nutricionales de los productos hortícolas pueden variar de forma natural.	GRASAS	0.6 g
	DE LAS CUALES SATURADAS	0.2 g
	HIDRATOS DE CARBONO	5.1 g
	DE LOS CUALES AZÚCARES	0.5 g
	PROTEÍNAS	1.5 g
	SAL	5.00 g

CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS

COLOR: VERDES
TEXTURA: FIRME
OLOR: CARACTERÍSTICO SIN NINGÚN AROMA EXTRAÑO
SABOR: CARACTERÍSTICO, LIGERAMENTE SALADO

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

ALTURAS	CAJAS/ALTURA*	ENVASES/CAJA	UNID. PALET
10	14	12	1680

* Este dato se corresponderá a unidades de venta para productos que no vayan presentados en caja.
La información logística suministrada se corresponde a la paletización estándar de los productos de la marca Bernal, consultar otras formaciones logísticas disponibles.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

12/06/2017 REVISIÓN: 01



*El sabor de la mejor tradición
- Desde 1900 -*

ACEITUNAS CALLOSA, S.L.
Ctra. Callosa - Catral km. 3
03360 Callosa de Segura (Alicante, Spain)
Web: www.aceitunasbernal.com
Mail: info@aceitunasbernal.com
Nº R.G.S.E.A.A.: 21.02260/A

ALCAPARRÓN 0/15 CRISTAL 150 g

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS ENVASADO

SAL (% CLORURO SÓDICO) > N/A

pH* < 4,3

* El valor de pH indicado puede ser diferente para productos a granel.

ACIDEZ (% ÁCIDO LÁCTICO) > N/A

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS GENERALES

AERÓBIOS MESÓFILOS	<100 ufc/g	BACTERIAS LÁCTICAS	<10 ufc/g
MOHOS Y LEVADURAS	<10 ufc/g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia en 25g
ENTEROBACTERIAS	<10 ufc/g		

Producto estable tras incubación durante 21 días a 32 °C. Incremento de pH <0,5 y aspecto del envase correcto.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS GENERALES

RESÍDUOS DE PLAGUICIDAS: Respetando los límites máximos de residuo (LMR) establecidos por la UE según la legislación vigente de la que dispone la empresa a la fecha de emisión de este informe.

<u>METALES PESADOS</u>	CADMIO	< 0.1 mg/kg
	PLOMO	< 0.3 mg/kg

- NO CONTIENE NI SE HA DESARROLLADO A PARTIR DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG).
- PRODUCTO ELABORADO CON MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA CALIDAD, SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS DE NUESTRO SISTEMA APPCC.
- PRODUCTO DESTINADO PARA CONSUMO DIRECTO. APTO PARA TODA LA POBLACIÓN EN GENERAL.

VºBº RESPONSABLE DE CALIDAD