



FICHA TÉCNICA MANZANILLA RELLENA DE ANCHOA /  
PRODUCT SPECIFICATIONS ANCHOVY STUFFED  
MANZANILLA OLIVES  
REV.02  
16/02/2021



<b>DENOMINACIÓN DE VENTA /SALES DESIGNATION</b>	ACEITUNAS VERDES RELLENAS DE PASTA DE ANCHOA/ ANCHOVY PASTE STUFFED GREEN OLIVES
<b>CALIBRE (UN./KG)/SIZE (UN. /KG)</b>	240/260
<b>CATEGORIA COMERCIAL /CATEGORY</b>	FIRST
<b>PESO NETO /NET WEIGHT</b>	120 gr
<b>PESO ESCURRIDO /NET DRAINED WEIGHT</b>	50 gr
<b>MATERIAL DEL ENVASE /PACKAGING MATERIAL</b>	LATA/CAN
<b>INGREDIENTES/INGREDIENTS</b>	
ACEITUNAS MANZANILLA (pasta de anchoa 9.5 % (agua, anchoa 33% y alginato sódico)/GREEN OLIVES, ANCHOVY PASTE 9.5% (WATER, ANCHOVY 33% AND STABILISER: SODIUM ALGINATE)	
AGUA/WATER	
SAL/SALT	
POTENCIADORES DEL SABOR E-621 Y E-635/FALVOUR ENHANCER: E-621 AND E-635	
ANTIOXIDANTE: ÁCIDO ASCÓRBICO/ANTIOXIDANT: ASCORBIC ACID	
ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO/ACIDULANT: CITRIC ACID	
CONSERVANTE: SORBATO POTÁSICO/PRESERVATIVE: POTASSIUM SORBATE	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO/STORE IN A COLD DRY PLACE</b>	
CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO, PROTEGIDO DE LA LUZ SOLAR, UNA VEZ ABIERTO CONSERVAR REFRIGERADO, MÁXIMO 7 DIAS/PROTECT FROM DIRECT SUNLIGHT, ONCE OPENED KEEP REFRIGERATED, MAXIMUM 7 DAYS	
<b>INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS/ALLERGENS PRECAUTIONARY LABELLING</b>	
PUEDE CONTENER TRAZAS DE SULFITOS, Y ALMENDRAS/ MAY CONTAINS TRACES OF SULPHITES, AND ALMONDS	
<b>OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS /OTHER RELEVANT INFORMATION</b>	
CODIFICACIÓN DEL LOTE: AAMMDD AA: AÑO MM:MES DD: DIA /BATCH CODING: YYMMDD YY: YEAR MM: MONTH, DD: DAY	
<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN/PRESERVATION METHOD</b>	
PASTEURIZACIÓN/PASTEURISATION	
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/BEST CONSUMED BEFORE</b>	
4 AÑOS DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN /4 YEARS AFTER PRODUCTION DATE	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANLÉPTICAS/CHARACTERISTICS ORGANOLEPTICS</b>	
OLOR/ODOUR	CARACTERÍSTICO , SIN NINGÚN AROMA EXTRAÑO /CHARACTERISTIC, FREE FROM ANY STRANGE SMELL
SABOR/FLAVOUR	CARACTERÍSTICO, SIN NINGÚN SABOR EXTRAÑO /CHARACTERISTIC, FREE FROM ANY STRANGE TASTE
COLOR/COLOUR	VERDES/GREEN
TEXTURA/TEXTURE	FIRME/FIRM



**FICHA TÉCNICA MANZANILLA RELLENA DE ANCHOA /  
PRODUCT SPECIFICATIONS ANCHOVY STUFFED  
MANZANILLA OLIVES**  
REV.02  
16/02/2021



<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAR POR 100gr/NUTRITION DECLARATION PER 100 gr</b>					
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY		672 KJ/163KCAL			
GRASAS/FAT		13.1 gr			
DE LAS CUALES SATURADAS/OF WHICH SATURATES		5.7 gr			
HIDRATOS DE CARBONO/CARBOHYDRATES		7.8 gr			
DE LOS CUALES AZÚCARES/OF WHICH SUGARS		0.0 gr			
FIBRA/FIBRE		3.9 gr			
PROTEINAS/PROTEIN		1.4 gr			
SAL/SALT		2.5 gr			
<b>CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE ENVASADO/PACKAGING CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>					
pH		< 4.3			
ACIDEZ (%ÁCIDO LÁCTICO)/ACIDITY (% LACTID ACID)		06-1.36 %			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>					
AEROBIOS TERMÓFILOS/THERMOPHILE AEROBES		< 10 ufc/gr			
MOHOS Y LEVADURAS/MOLDS AND YEASTS		< 10 ufc/ gr			
CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORES/ CLOSTRIDIUM SULPHITE REDUCERS		< 10 ufc/ gr			
LISTERIA MONOCYTOGENES		ABSENCE IN 25 gr			
<b>CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS GENERALES/GENERAL CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>					
CADMIO/CADMIUM		< 0.05 mg/kg			
PLOMO/LEAD		<0.1 mg/kg			
ESTAÑO/TIN		<200 mg/kg			
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS/PESTICIDE RESIDUES		Respetando los límites máximos de residuo (LMR), establecidos por la UE según legislación vigente/Cumplies within the maximum residue limits (LMR) especificed for UE under the laws at the disposal our Company as of the date of this report			
<b>INFORMACIÓN LOGÍSTICA/LOGISTICAL INFORMATION</b>					
ALTURAS	CAJAS/ALTURA	ENVASES/CAJA	UNIDADES PALET	PESO PALET	EAN 13
<ul style="list-style-type: none"> <li>• DOES NOR CONTAIN NOT HAS BEEN DEVELOPED FROM GENETICALLY MODIFIED ORGANISM (GMO´ s)</li> <li>• PRODUCT INTENDED FOR DIRECT CONSUMPTION SUITABLE FOR ENTIRE POPULATION</li> <li>• RISK POPULATION: ALLERGIC TO FISH</li> <li>• NO CONTIENE NI SE HA DESARROLLADO A PARTIR DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)</li> <li>• PROCUTO DESTINADO PARA CONSUMO DIRECTO. APTO PARA TODA LA POBLACIÓN EN GENERAL</li> <li>• POBLACIÓN DE RIESGO: ALÉRGICOS AL PESCADO</li> </ul>				<p><b>APPROVAL QUALITY MANAGER/RESPONSABLE DE CALIDAD</b></p> 	