



FICHA TÉCNICA

PEPINILLOS RELLENOS DE ANCHOA

Fecha: Enero 2016

REV: 1

COMPAÑIA

Nombre de la empresa: ACEITUNAS SARASA, S.A.

Dirección: Tr Raimundo Lanas 6, Andosilla (Navarra).

Teléfono: 948 67 40 64

Página web: www.aceitunas-sarasa.com

R.S.I: Nº 21-888/NA

LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE

Ingredientes: pepinillo, anchoa, vinagre de vino (10%), aceite de oliva (5%), agua, sal, y potenciador del sabor (E-621); sal; regulador de la acidez (E-330); conservantes (E-202, E-211); antioxidante (E-300).

Cuantificación:

FORMATO	PESO NETO (g)	PESO NETO ESCURRIDO (g)	UD FRUTO POR ENVASE
Lata abrefácil	390	270	9 -11

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en un lugar fresco y seco sin la incidencia de luz solar.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Recepción de la materia prima, apertura del pepinillo e introducción de la lámina de anchoa, envasado manual, adición del líquido de gobierno, cierre de envase con máquina, pasteurización, enfriamiento y almacenado.

Nombre Comercial Producto: Pepinillos Rellenos de Anchoa.

Formato: Lata abrefácil.

Envasado: Llenado manual y cerrado con máquina.

Embalaje: Caja de cartón.

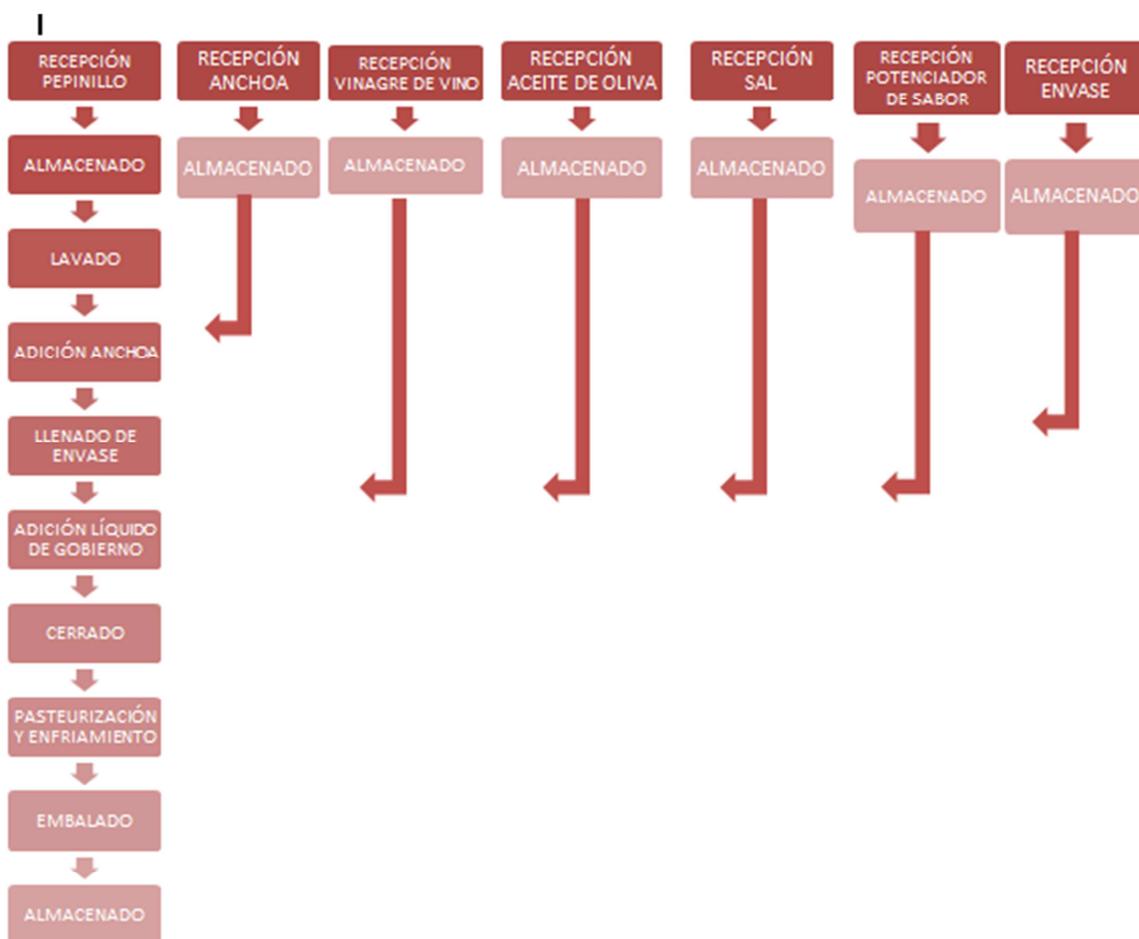
Vida útil: 4 años desde fecha de envasado.

Distribución: Para todos los consumidores sin excepción, mediante transporte en cajas, palets...

Intención de uso: No requiere preparación previa para su consumo.

Intención de consumo: Público en General, no existen especiales consideraciones.

DIAGRAMA DE FLUJO



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: típico. Ausencia de tonalidades no características.

Aspecto: bueno.

Aroma y sabor: bueno. Ausencia de sabores y aromas rancios o indicativos de degradación.

Textura: buena. Consistencia firme sin reblandecimiento.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto pasteurizado. Ausencia de microorganismos patógenos y sus toxinas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Humedad: 92.9 %

Cenizas: 1.1 %

Hidratos de Carbono: 1.1 %

Proteína: 1.3 %

Grasa: 1.9 %

Ácidos grasos saturados: 1.077 %

Ácidos grasos monoinsaturados: 0.732 %

Ácidos poliinsaturados: 0.091 %

Ácidos grasos TRANS: < 0.040 %

Azúcares totales: < 0.3 %

Glucosa: < 0.1 %

Fructosa: < 0.1 %

Sacarosa: < 0.1 %

Maltosa: < 0.1 %

Lactosa: < 0.3 %

Fibra alimentaria: 1.9 %

Sodio: 822.1 mg/100 g

Sodio (expresado como % NaCl): 2.1 %

Valor energético: 29.4 Kcal - 121.5 KJ/100 g

ALÉRGENOS

Componente Alergénico	Utilizado como ingrediente	
	Si/No	Naturaleza del componente
Cacahuetes y derivados	No	
Crustáceos y derivados	No	
Pescados y productos derivados	Sí	Anchoa
Huevos y derivados	No	
Frutos secos y derivados	No	
Leche y productos derivados (incluido lactosa)	No	
Soja y derivados	No	
Cereales con glúten y derivados	No	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	Sí	Sulfitos
Apio y derivados	No	
Semillas de sésamo y derivados	No	
Mostaza y derivados	No	

OGMs

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM.