ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Fecha:	Revision:
02/06/2022	1

1. ESPECIFICACIONES GENERALES DE PRODUCTO

DESIGNACIÓN DE PRODUCTO:	**Nombre producto:** SALAD OLIVES **Materia prima vegetal:** SALAD **Origen de materia prima:** ESPAÑA/MARRUECOS **Presentación:** N/A **Calibre:** N/A **Formato:** 12 PAR **Composición de envase:** Vidrio **Peso Neto (g):** 350 **Peso Drenado (g):** 198 **CE Peso neto:** NO **CE Peso drenado:** NO **Tapa:** 58 mm B [Bicapa] **Bandeja:** x12
	DON ANECIO INC
MARCA:	ECONOMICO

2. ESPECIFICACIONES MATERIAS PRIMAS

2.1. INGREDIENTES *(En orden decreciente de peso)*	PESO (g)	%
Aceituna rota	147,86	46,941
Agua	96,67	30,690
Pimiento morrón troceado	37,52	11,911
Vinagre de alcohol 14º	12,67	4,022
Pasta de pimiento (pimiento, alginato de sodio, goma guar y cloruro de calcio)	12,62	4,006
Sal	7,65	2,429
TOTAL	314,99	100,00

OBSERVACIONES INGREDIENTES

2.2. MATERIA PRIMA AUXILIAR

2.2.1. ENVASE

FORMATO	12 PAR
COMPOSICION:	Vidrio

2.2.2. TAPA

TIPO	58 mm B	**DIAMETRO (mm)**	58,00
COLOR	BLANCA	**RECUBRIMIENTO**	Bicapa
BPANI	No	**BPA Free**	No
BOTON DE SEGURIDAD	No	**PVC Free**	No

2.2.2.1. LOTEADO

COLOR TINTA:	Negra/Amarilla	**EXPIRACION:**	3 Años
LINEA 1:	MM/DD/YYYY	MM: Mes de expiración; DD: Día de expiración; YYYY: Año de expiración	
LINEA 2:	L-AABBCDDE	AA: Dos últimos dígitos del año de producción; BB: Nº de semana del año de producción; C: Inicial del día de la semana (L: Lunes; M: Martes; X: Miércoles; J: Jueves; V: Viernes; S: Sábado; D: Domingo); DD: Código de producto; E: Código de envase	
LINEA 3:			
LINEA 4:			

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Fecha:	Revision:
02/06/2022	1

FOTO TAPA CON LOTEADO:	

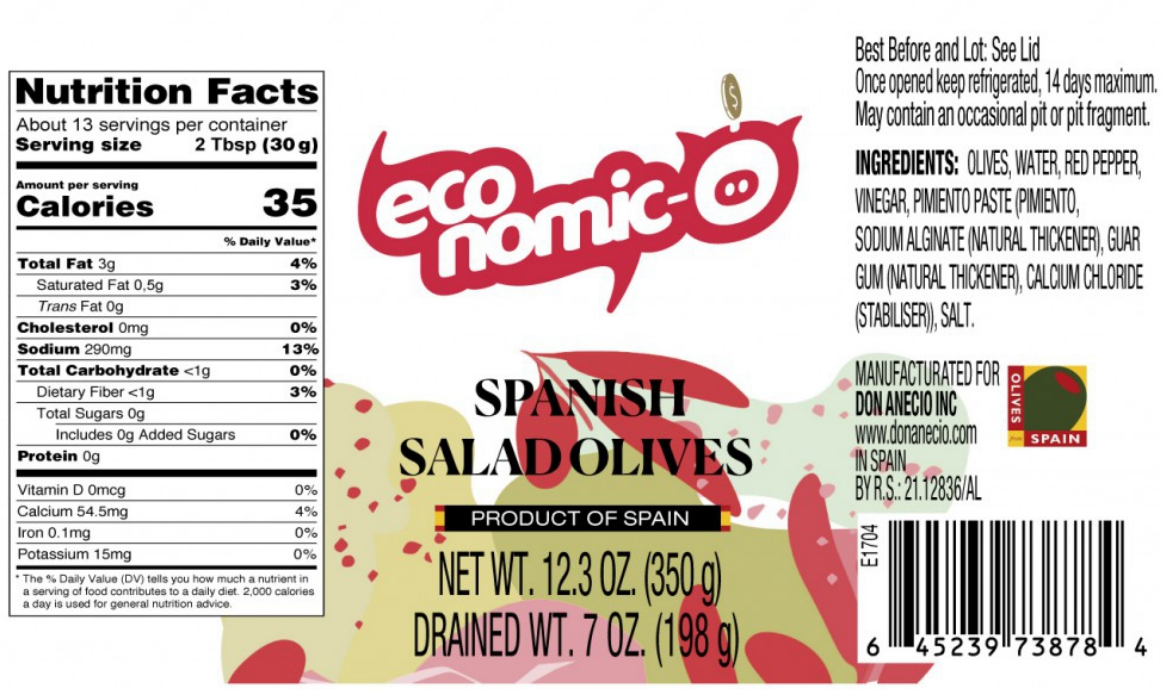
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Fecha:	Revision:
02/06/2022	1

2.2.3. ETIQUETA ENVASE

MATERIAL:	Couche	**TROQUELADA:**	NO
DIMENSIONES (L (mm) x A (mm)):		111 x 63	

DISEÑO ETIQUETA:

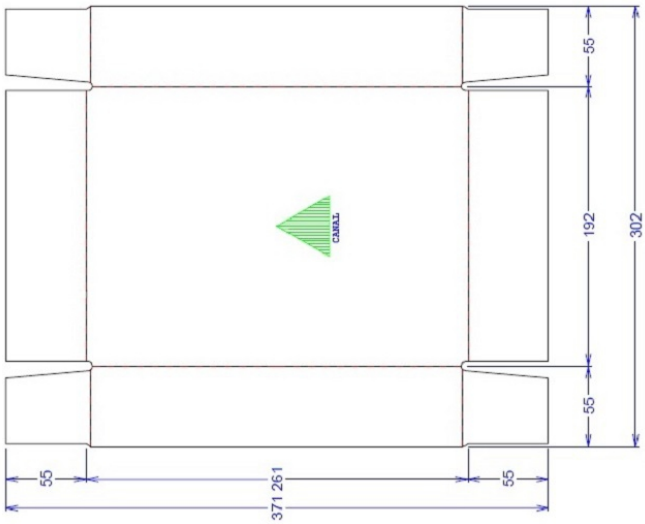


2.2.4. CARTÓN

BANDEJA/CAJA:	12 x 12 PAR	**NUMERO DE ENVASES:**	12
DIMENSIONES BANDEJA/CAJA (L x A x G (mm)):		261 x 192 x 154	
PESO NETO (kg):	4,200	**PESO BRUTO (kg):**	6,740

DISEÑO DE BANDEJA:

Imagen no asignada



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Fecha:	Revision:
02/06/2022	1

2.2.5. ETIQUETA DE BANDEJA/CAJA

LOTE:	N/A	**CADUCIDAD:**	N/A
LARGO (mm) x ANCHO (mm):		N/A	

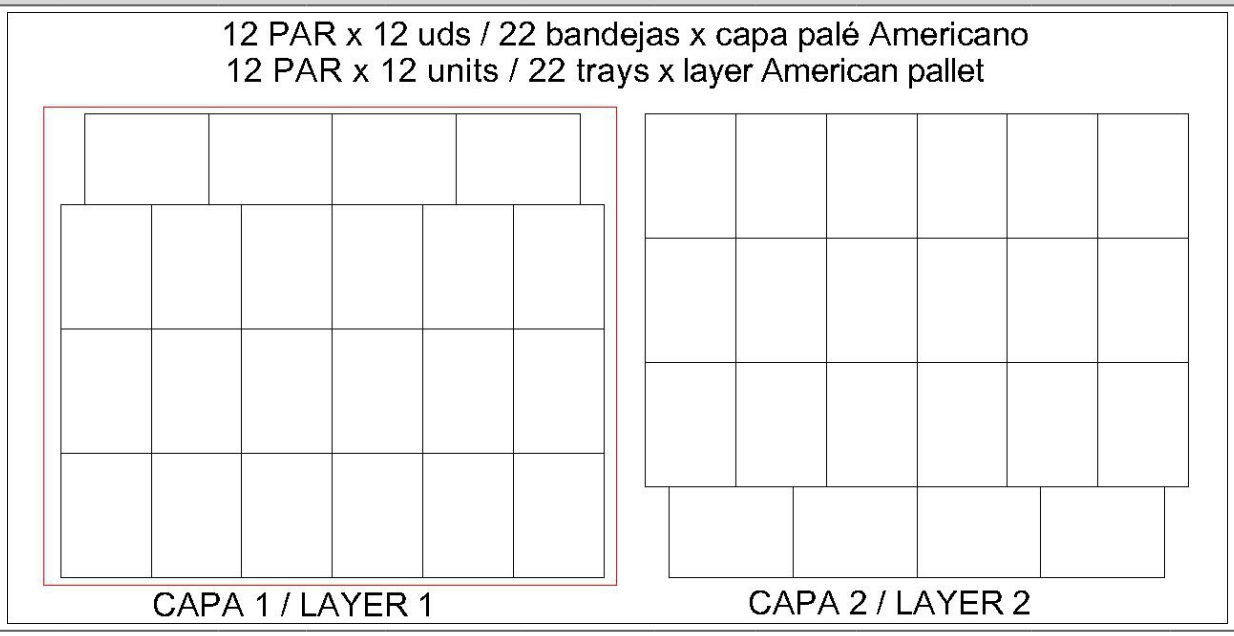
DISEÑO ETIQUETA:

Imagen no asignada

2.2.6. PALETIZADO

TIPO DE PALÉ:	AMERICANO				
BANDEJAS/CAPA (u):	22	**CAPAS/PALÉ (u):**	7	**BANDEJAS/PALÉ (u):**	154
LARGO (mm):	1200	**ANCHO (mm):**	1000	**ALTO (mm):**	1209
PESO PLASTICO (g):	0,00	**PESO TOTAL (kg):**	1.067,96		

MOSÁICO PALETIZACIÓN:



2.2.7. ETIQUETA DE PALÉ:	
DIMENSIONES (L (mm) x A (mm)):	148 x 210

DISEÑO ETIQUETA PALÉ:

OBSERVACIONES:

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Fecha:	Revision:
02/06/2022	1

3. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

3.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR:	Verde-naranja	**FORMA:**	Ovoide	**OLOR:**	Característico
SABOR:	Agradable	**TEXTURA:**	Firme		

3.2. PROPIEDADES FÍSICAS

CALIBRE:	N/A

OTRAS:	**Valor**

3.3. PROPIEDADES QUÍMICAS

	Mínimo	**Máximo**
pH	3,00	4,00
Sal (NaCl) (%)	1,00	3,00
Acidez (% AcH)	0,50	1,50

3.4. PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS

TEST DE ESTABILIDAD:	Sin alteraciones

3.5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Valor
Valor energético (kcal)	112,7
Grasas totales (g)	10,7
Grasas saturadas (g)	1,88
Grasa trans (g)	0
Colesterol (mg)	0
Sodio (mg)	972,4
Carbohidratos totales (g)	3,3
Fibra dietética (g)	3,1
Azúcares totales (g)	0
Azúcares añadidos (g)	0
Proteína (g)	0,8
Vitamina D (mcg)	0
Calcio (mg)	181,6
Hierro (mg)	0,251
Potasio (mg)	46,5

3.6. USO PREVISTO Y CONDICIONES DE CONSERVACION

USO PREVISTO:	El producto se considera listo para el consumo. Puede emplearse como aperitivo, en ensaladas, como guarnición, en bebidas alcohólicas, etc.
CONDICIONES DE CONSERVACION:	Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en un periodo máximo de 14 días.

3.7. OTRAS DECLARACIONES

Este producto no tiene y no ha sido obtenido a partir de organismos genéticamente modificados.

Este producto no ha sido tratado en su elaboración con radiaciones ionizantes.

Esta especificación técnica se entenderá acordada y autorizada por el cliente, si en el transcurso de un plazo de 5 días desde su envío, el cliente no se pronuncia al respecto.

3.8. INFORMACIÓN ALERGENOS				
	EN PRODUCTO	**MISMA LINEA**	**INSTALACIONES**	**OBSERVACIONES**
Leche y derivados (incluida la lactosa)	NO	NO	NO	
Huevo y productos a base de huevo	NO	NO	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	SI	SI	Anchoa
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	NO	
Fruta de cáscara (Almendras)	NO	SI	SI	
Fruta de cáscara (Avellanas)	NO	NO	NO	
Fruta de cáscara (Nueces)	NO	NO	NO	
Fruta de cáscara (Anacardos)	NO	NO	NO	
Fruta de cáscara (Pacanas)	NO	NO	NO	
Fruta de cáscara (Nueces de Brasil)	NO	NO	NO	
Fruta de cáscara (Pistachos)	NO	NO	NO	
Fruta de cáscara (Derivados)	NO	NO	NO	
Fruta de cáscara (Nueces Macadamia)	NO	NO	NO	
Cacahuate y sus productos	NO	NO	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	NO	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	NO	
Los procesos de limpieza después de producciones alergénicas están validados y ha sido verificada su efectividad, por lo que no hay riesgo de contaminación cruzada.				