



OLIVES GARCÍA, S.A.

C.I.F. A/46228649 R.S.G.E.A.A. 212259/V R.I.A. 46/40294
Av. Pintor Gomar, 15
46830 Benigànim (València)
Telf. 962 920 444 - Fax 962 920 303
olivesgarcia@olivesgarcia.com
www.olivesgarcia.com

FICHA TÉCNICA

BOMBAS

PRODUCTO

Denominación: ACEITUNAS BOMBAS

País de origen: ESPAÑA

Categoría comercial: Primera

ELABORACIÓN PRODUCTO

Se utilizan las aceitunas de la variedad gordal deshuesadas de primera categoría. Estas aceitunas se encuentran en salmuera de acondicionamiento. Se desalan antes del envasado. Los envases a utilizar son inspeccionados por un operario y preparados añadiendo al fondo de cada una el orégano. Al pasar por la línea se va llenando con la mezcla de aceitunas, guindilla cortada y el pimiento rojo troceado, lo completamos con nuestro caldo mojo picón.

FORMATOS DISPONIBLES Y PACKAGING

T-0 (P.N: g)	Bandeja de 6 unidades P.N.E: 150g
T-1 (P.N: 855kg)	Bandeja de 6 unidades P.N.E: 380g
LTA-5 (P.N: kg)	Bandeja de 2 unidades P.N.E: 4kg
LTA-2.5 (P.N: kg)	Bandeja de 3 unidades P.N.E: 2.2kg

INFORMACIÓN PRODUCTO

Ingredientes: Aceituna gordal verde deshuesada, agua, sal, guindilla cortada, pimiento rojo troceado, antioxidantes (E-300 y E-330), conservadores (E-202 y E-211), potenciadores del sabor (E-621 y E-635), antiaglomerante (E-551), acidulante (E-270), orégano y aromas autorizados.

Composición nutricional por 100 g de producto:

- Valor energético: 559 KJ/135 Kcal
- Grasas: 13.0 g, de las cuales saturadas 2.76 g
- Hidratos de carbono: 2.60 g, de los cuales azúcares <0.5 g
- Proteínas: 1.91 g
- Sal: 2.50 g

Alérgenos: No contiene alérgenos.

Condiciones almacenamiento y transporte: conservar en lugar fresco y seco, evitar las fuentes de calor. Una vez abierto, mantener en refrigeración.

Procesos tecnológicos aplicados: Nuestros formatos en *latas* reciben un tratamiento de pasteurización a T^ª superior a 80°C

Última actualización: Enero 2023
F.32.00



OLIVES GARCÍA, S.A.
C.I.F. A/46228649 R.S.G.E.A.A. 212259/V R.I.A. 46/40294
Av. Pintor Gomar, 15
46830 Benigànim (València)
Telf. 962 920 444 - Fax 962 920 303
olivesgarcia@olivesgarcia.com
www.olivesgarcia.com

Tradición Mediterránea
DESDE 1881

INSTRUCCIONES DE USO

Vida útil: 4 años para los formatos que reciben tratamiento de pasteurización

Determinación de uso: producto listo para el consumo directo. Las características típicas del producto podrían verse afectadas pasada la fecha de consumo preferente. Producto destinado al público en general, con excepción de infantes sin la supervisión de un adulto.

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Textura: Firme al tacto

Color: Rojo característico del caldo

Sabor: Característico

Olor: Característico

CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos < 10 ufc/g

Enterobacterias presuntivas <10 ufc/g

Escherichia coli ausencia/g

Staphylococcus aureus ausencia/g

Clostridium sulfito reductores ausencia/g

FICHA TÉCNICA

VULNERABILIDAD DEL FRAUDE

El riesgo de fraude se encuentra en las materias primas y queda controlado según nuestro procedimiento de proveedores y para producto final no hay riesgo pues no se declara ninguna característica que dependa del estatus de la materia