



**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

### PRODUCTO

**Denominación:** ACEITUNAS PARTIDA

**País de origen:** ESPAÑA

**Categoría comercial:** Primera

### ELABORACIÓN PRODUCTO

Se utilizan las aceitunas picolimón/morón/ocal. Estas aceitunas son partidas en nuestras instalaciones y puestas en aguasal para su conservación. Las aceitunas no se desalan antes del envasado. Se envasan en el formato correcto y se añade el caldo de partida previamente elaborado.

### FORMATOS DISPONIBLES Y PACKAGING

T-1 (P.N: 815g)	Bandeja de 6 unidades P.N.E: 490g
T-2.5 (P.N: kg)	Caja de 3 unidades P.N.E: 2.5kg
T-4.5 (P.N: kg)	Individual P.N.E: 4.5kg
CU05 (P.N: kg)	Individual P.N.E: 4.75kg
CU10 (P.N: kg)	Individual P.N.E: 10kg

## PARTIDA

### INFORMACIÓN PRODUCTO

**Ingredientes:** Aceitunas verdes partidas, agua, sal, antioxidantes (E-300 y E-330), conservador (E-202) y aromas autorizados.

**Composición nutricional** por 100 g de producto:

- Valor energético: 895 KJ/217 Kcal
- Grasas: 21.7 g, de las cuales saturadas 3.66 g
- Hidratos de carbono: 6.16 g, de los cuales azúcares 0.10 g
- Proteínas: 1.21 g
- Sal: 2.67 g

**Alérgenos:** No contiene alérgenos.

**Condiciones almacenamiento y transporte:** Producto refrigerado. Mantener entre 2 y 6°C y una vez abierto consumir en un periodo de 15 días.

**Procesos tecnológicos aplicados:** No se aplica ningún tratamiento térmico

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:** 1 año desde la fecha de envasado.

**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:** Verde

**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