



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

PELOTIN

PRODUCTO

Denominación: ACEITUNAS PELOTIN

País de origen: ESPAÑA

Categoría comercial: Primera

ELABORACIÓN PRODUCTO

Para la elaboración de las aceitunas pelotin se utilizan aceitunas de la variedad gordal u hojiblanca de pequeño calibre. Estas, se encuentran conservadas en salmuera de mantenimiento. Se desalan 24 horas antes del envasado. Los envases a utilizar son inspeccionados por un operario y preparados. Una vez el envase lleno con las aceitunas, lo completamos con nuestro caldo sabor anchoa.

FORMATOS DISPONIBLES

T-2.5 (P.N: kg)	Caja de 3 unidades P.N.E: 2.5kg
CU05 (P.N: kg)	Individual P.N.E: 4.75kg
CU10 (P.N: kg)	Individual P.N.E: 10kg

INFORMACIÓN PRODUCTO

Ingredientes: Aceitunas verdes enteras, agua, sal, potenciadores del sabor (E-621 y E-635), antioxidantes (E-300 y E-330), conservadores (E-202 y E-211), antiaglomerante (E-551), acidulante (E-270) y aromas autorizados.

Composición nutricional por 100 g de producto:

- Valor energético: 760 KJ/184 Kcal
- Grasas: 16.8 g, de las cuales saturadas 3.32 g
- Hidratos de carbono: 6.66 g, de los cuales azúcares <0.5 g
- Proteínas: 1.55 g
- Sal: 3.10 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 *tarros* de cristal reciben un tratamiento de pasteurización a Tª superior a 80ºC

Última actualización: Enero 2023
F.32.00



Tradición Mediterránea
DESDE 1881

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

INSTRUCCIONES DE USO

Vida útil: 1 año para los formatos no pasteurizados y 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: Característico

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

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

Última actualización: Enero 2023
F.32.00