



FICHA TÉCNICA

ACEITUNAS

CÓDIGO: FICV
FECHA: ENE 2025
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	ACEITUNAS ENTERAS ALIÑO CASERO
Ingredientes:	Aceitunas, agua, sal, potenciador de sabor (E-621), acidulante (E-330), ajo, especias, pimiento rojo, antioxidante (E-300).
Categoría comercial:	Selecta
Variedad:	Manzanilla
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	21.14462/MU
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Aceitunas enteras.
Color:	Verde brillante.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Salado. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme y tierna.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	< 4,2
Acidez (Ácido láctico %)	0,4 - 0,6
Cobre (ppm):	< 10
Arsénico (ppm):	< 1

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g)

Valor energético (kcal/kJ)	177 / 743
Proteínas (g)	1,5
Hidratos de carbono (g)	1,3
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	18
De las cuales saturadas (g)	3,5
Sal (g)	3

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Origen del producto. Tratamiento Tecnológico.
Producto de España. Tratamiento térmico: pasteurización.
Sistema de codificación
Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote XXX-A ; Consumo preferente: 29/06/2025.
Usos (Información para el consumidor)
Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 6 días.
Puede contener fragmentos de huesos.
Declaración Alérgenos y OGM
Producto sin ingredientes alérgenos. No contiene OGM.
Reglamentación aplicable
Etiquetado según el Reglamento (CE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones.
Reglamentos (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Niveles máximos en alimentos (MLR) según el Reglamento (CE) nº 396/2005 sobre límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y modificaciones.
Niveles máximos en alimentos (MLR) según Reglamentos (CE) nº 915/2023 sobre contenido máximo determinados contaminantes en productos alimenticios y modificaciones.
Condiciones de conservación y transporte
Conservar en lugar fresco y seco. Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.
Certificaciones planta producción
Certificado IFS Food International Featured Standard.

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad