

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / *PRODUCT DESCRIPTION*

Producto deshidratado producido a partir de aceituna (Olea europea) negra en salmuera.
Dehydrated product manufactured from black olive (Olea europea) in brine.

Origen / *Origin*: España / *Spain*.

Referencia / <i>Reference</i>	Rodaja / <i>Slices</i>	Trozos / <i>Pieces</i>	Trozos Neutra / <i>Neutral Pieces</i>
Código/ <i>Code</i>	040A102301	040A162301	040A172601
EAN 14	08431092025688	08431092025701	08431092025046

2. INGREDIENTES / *INGREDIENTS*

Ingredientes / *Ingredients*: Aceituna / *Olive*, Sal / *Salt*

Estabilizante: gluconato ferroso, conservante: Sorbato potásico / *Stabilizer: ferrous gluconate, preservative: Potassium sorbate.*

Alérgenos / *Allergens*: Ninguno / *None*.

3. PREPARACIÓN / *PREPARATION*

Poner 10 gramos de producto en 150 ml. de agua fría y dejar reposar 10 minutos. / *Put 10 g into 150 ml. cold water and leave it to stand for 10 minutes.*

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Color / *Colour*: Negro / *Black*.

Olor / *Smell*: Olor característico de la aceituna negra, exento de olores atípicos / *Characteristic aroma of black olives, free of untypical smells.*

Sabor / *Flavour*: Intenso y típico de la aceituna / *Strong and typical of olives.*

Materias extrañas / *Foreign materials*: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día / *Free so far as it is posible by current technical equipment.*

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / *PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

Humedad / *Moisture*: 10% máx. (método estufa de vacío 70°C / 6h) / *10% max. (vacuum method 6h / 70°C).*

Sal/Salt: 11% max.

TAMAÑO/SIEVES	Trozos/Pieces	Rodajas/Slices
≥ 5 mm	Máx 5%	
≤ 1 mm	Máx 10%	
Tamaño aprobado por el cliente/Approved Size Customer		

CONCEPTO DE REVISIÓN / *REVISION CONCEPT*

Modificación punto 7/Modified point 7

APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL*:

Firmado Calidad / *Quality Signature*

APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL*

Firmado Cliente / *Client Signature*

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (u.f.c./g) / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS (c.f.u./g)

CALIDAD / QUALITY	EXTRA LOW	Z01	LOW	Z03	MEDIUM	Z05	ESTÁNDAR	Z07
Recuento total en placa/Total plate count (ISO 4833)	≤ 100.000		≤ 300.000		≤ 500.000		≤ 1.000.000	
Enterobacterias/Enterobacteriaceae (Basado en/Based on ISO 7402)	≤ 100		≤ 300		≤ 500		≤ 1.000	
E. Coli (1g) (ISO 16649-2:2001)	<10							
Mohos y Levaduras/Mold & Yeast (Basado en/Based on ISO 7954)	≤ 100		≤ 300		≤ 500		≤ 1.000	
Salmonella (50 g) (Método enzimático/Enzymatic method ELFA)	AUSENCIA / ABSENCE							
Staphylococcus aureus (Basado en /Based on ISO 6888-1)	≤ 10			≤ 100				
*Calidad Aceptada Cliente/Quality accepted customer								

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION

Información Nutricional / Average nutritional Information	Por / Per 100 g	Método/Method
Energía / Energy	kJ	2410
	kcal	583
Grasa / Fat	g	54,37
de las cuales saturadas / of which saturated	g	10,06
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	g	7,82
de los cuales azúcares / of which sugars	g	<0.5
Fibra / Fiber	g	14,7
Proteína / Protein	g	4,11
Sal / Salt	g	9,55
		Hidrolisis/Gravimetría Hydrolysis/Gravimetry
		GC/FID
		Calculado por diferencia/ Calculated by difference
		HPLC/RI
		AOAC 985.29
		Kjeldahl
		Absorción atómica/ Atomic absorption

8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / SHELF LIFE

El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa. / The product maintains its properties for 24 months at cool and dry storage (Tª <25°C, R.H. <78%, recommended) in unopened packaging, without significant changes or direct exposure to a strong lighting.

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT

Modificación punto 7/Modified point 7

APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:

Firmado Calidad / Quality Signature

APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL

Firmado Cliente / Client Signature

9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / LOGISTICS INFORMATION

	Rodajas / Slices	Trozos / Pieces	Trozos Neutra / Neutral Pieces
Envase / Container			
Descripción del envase / <i>Container description</i>	Pet Metalizado / <i>Metallic Pet</i>	Pet Metalizado / <i>Metallic Pet</i>	Pet Metalizado / <i>Metallic Pet</i>
Peso neto / <i>Net weight</i>	20 kg	20 kg	20 kg
Peso bruto / <i>Gross Weight</i>	21,5 kg	21,5 kg	21,5 kg
Embalaje / Packing			
Descripción del embalaje / <i>Packaging description</i>	Caja Cartón / <i>Carton box</i>	Caja Cartón / <i>Carton box</i>	Caja Cartón / <i>Carton box</i>
Medidas embalaje (largo x ancho x alto en mm) / <i>Packaging measures (long x width x height in mm)</i>	580 x 380 x 415	580 x 380 x 415	580 x 380 x 415
Unidades por embalaje / <i>Packaging units</i>	1	1	1
Peso neto / <i>Net Weight</i>	20 kg	20 kg	20 kg
Peso bruto / <i>Gross Weight</i>	21,50 kg	21,50 kg	21,50 kg
Marcado de embalaje / <i>Packaging Marks</i>	Caja serigrafiada + etiqueta / <i>Serigrafied carton box + label</i>	Caja serigrafiada + etiqueta anónima / <i>Serigrafied carton box + label</i>	Caja serigrafiada + etiqueta anónima / <i>Serigrafied carton box + anonymous label</i>
Pallet			
Medidas del Pallet / <i>Pallet measurements</i>	1.200 x 1.000 mm (UK)	1.200 x 1.000 mm (UK)	1.200 x 1.000 mm (UK)
Material pallet / <i>Pallet material</i>	Madera / <i>Wood</i> *Plástico: Bajo pedido / <i>Plastic:</i> <i>Under request.</i>	Madera / <i>Wood</i> *Plástico: Bajo pedido / <i>Plastic:</i> <i>Under request.</i>	Madera / <i>Wood</i> *Plástico: Bajo pedido / <i>Plastic:</i> <i>Under request.</i>
Cajas base x altura / <i>Cartons base per layers</i>	5 x 4	5 x 4	5 x 4
Altura total mm / <i>Total height mm</i>	1.850	1.850	1.850
Total, cajas por pallet / <i>Total cartons per pallet</i>	20	20	20
Peso neto / <i>Net weight</i>	400 kg	400 kg	400 kg
Peso bruto / <i>Gross weight</i>	448 kg	448 kg	448 kg
Preparación del pallet / <i>Pallet preparation</i>	-Retráctil / <i>Retractable</i> -Cubre pallet / <i>Pallet covers</i> -Plancha Cartón / <i>Cardboards layer</i>	-Retráctil / <i>Retractable</i> -Cubre pallet / <i>Pallet covers</i> -Plancha Cartón / <i>Cardboards layer</i>	-Retráctil / <i>Retractable</i> -Cubre pallet / <i>Pallet covers</i> -Plancha Cartón / <i>Cardboards layer</i>
Otras Notas / Others notes			
IDIOMA descripción referencia en documentación y etiquetado / <i>LANGUAGE description reference in documentation and labeling</i>	Estándar Documentos Español y Etiquetado Español/inglés / <i>Standard Spanish Documents and Spanish/English labeling</i>		
Etiquetado / Labeling			
Denominación del producto, peso neto, lote y fecha de consumo. / <i>Name of the product, net weight, batch number and best before date.</i>			

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT

Modificación punto 7/Modified point 7

APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:

Firmado Calidad / *Quality Signature*

APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL

Firmado Cliente / *Client Signature*

10. OTRA INFORMACIÓN / *OTHER INFORMATION*

CERTIFICACIONES DE CALIDAD / *QUALITY CERTIFICATIONS*

Este producto cumple con unas buenas prácticas de fabricación y está incluido dentro de los certificados: BRC, ISO 9001, ISO 14001, HALAL y KOSHER. Los certificados están disponibles bajo solicitud. / *This product complies with good manufacturing practices and it is included into Vegenat certificates: BRC, ISO 9001, ISO 14001, HALAL and KOSHER. Certificates are available upon request.*

OGM / *GMO*

No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental (De acuerdo con los Reglamento CE 1830/2003 y 1829/2003). / *It does not contain GMOs nor has been manufactured from GMOs materials nor has been exposed to cross contamination (According to European Regulations EC 1830/2003, 1829/003 and Directive 18/2001).*

PESTICIDAS Y CONTAMINANTES / *PESTICIDES & CONTAMINANTS*

El producto cumple los requisitos establecidos en la legislación de la UE 396/2005, 1881/2006 y sus posteriores modificaciones. / *The product meets the requirements set in EU regulation 396/2005, 1881/2006 and its subsequent modifications.*

TRATAMIENTO DEL PRODUCTO / *PRODUCT TREATMENT*

El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO. / *The product has not been irradiated nor ETO treated.*

CONCEPTO DE REVISIÓN / <i>REVISION CONCEPT</i>	
Modificación punto 7/Modified point 7	
APROBACIÓN CALIDAD / <i>QUALITY APPROVAL:</i>	APROBACIÓN CLIENTE / <i>CLIENT APPROVAL</i>
Firmado Calidad / <i>Quality Signature</i>	Firmado Cliente / <i>Client Signature</i>