

## 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*.

## 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 / *PREPARATIO*

Uso directo: Consumo directo como snack, o para añadir en ensaladas, pizzas, pasta etc.

*For direct use as snack, or to be added in salads, pizzas, pasta etc.*

## 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Color / *Colour*: Verde / *Green*.

Olor / *Smell*: Olor característico de la aceituna verde, exento de olores atípicos / *Characteristic aroma of green 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 possible 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.

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

Las características microbiológicas de este producto cumplen con la legislación vigente.

*The microbiological characteristics of this product are in compliance with the regulation in force.*

<b>CONCEPTO DE REVISIÓN / <i>REVISION CONCEPT</i></b> Modificación punto 8,10//Modified point 8,10.	
<b>APROBACIÓN CALIDAD / <i>QUALITY APPROVAL</i>:</b>  Firmado Calidad / <i>Quality Signature</i>	<b>APROBACIÓN CLIENTE / <i>CLIENT APPROVAL</i></b>  Firmado Cliente / <i>Client Signature</i>

## 7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / *NUTRITIONAL INFORMATION*

Información Nutricional / <i>Average nutritional Information</i>		Por / Per 100 g	Método/Method
Energía / <i>Energy</i>	kJ	2620	
	kcal	634	
Grasa / <i>Fat</i>	g	61,11	Hidrolisis/Gravimetría <i>Hydrolysis/Gravimetry</i>
de las cuales saturadas / <i>of which saturated</i>	g	10,85	GC/FID
Hidratos de Carbono / <i>Carbohydrates</i>	g	4,58	
de los cuales azúcares / <i>of which sugars</i>	g	<0,5	HPLC/RI
Fibra / <i>Fiber</i>	g	7,3	AOAC 985.29
Proteína / <i>Protein</i>	g	5,01	Kjeldahl
Sal / <i>Salt</i>	g	12	Absorción atómica/ <i>Atomic absorption</i>

## 8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / *SHELF LIFE*

4 meses en lugar fresco y seco sin exposición directa a la luz siempre y cuando el envase permanezca cerrado o 1 mes desde la apertura del envase.

*4 months in a cool and dry place without direct exposure to light as long as the tub remains closed or 1 month from the opening of the tub.*

## 9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / *LOGISTICS INFORMATION*

Ver ficha logística.

## 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, IFS, 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, IFS, 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).*

CONCEPTO DE REVISIÓN / <i>REVISION CONCEPT</i>	
Modificación punto 8,10//Modified point 8,10.	
APROBACIÓN CALIDAD / <i>QUALITY APPROVAL:</i>	APROBACIÓN CLIENTE / <i>CLIENT APPROVAL</i>
Firmado Calidad / <i>Quality Signature</i>	Firmado Cliente / <i>Client Signature</i>



**PESTICIDAS Y CONTAMINANTES / *PESTICIDES & CONTAMINANTS***

El producto cumple los requisitos establecidos en la legislación de la UE 396/2005, 915/2023y sus posteriores modificaciones. / *The product meets the requirements set in EU regulation 396/2005, 915/2023 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 / *REVISION CONCEPT***

Modificación punto 8,10//Modified point 8,10.

**APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL:***

Firmado Calidad / *Quality Signature*

**APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL***

Firmado Cliente / *Client Signature*