

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

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

Origen / *Origin:* España / *Spain.*

2. INGREDIENTES / INGREDIENTS

Ingredientes / *Ingredients:* Aceituna / Olive, Sal / Salt. Regulador de acidez (ácido cítrico, ácido láctico), *Olive Acidity regulator (citric acid, lactic acid).*

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

3. PREPARACIÓN / PREPARATION

Poner 10 gramos de producto en 150 ml. de agua fría y dejar reposar 10 minutos, finalmente retirar el exceso de agua. / *Put 10 g into 150 ml. cold water and leave it to stand for 10 minutes, at the end drain the excess water.*

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 verde / *Strong and typical of Green 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: 8-12% max.

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

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT

Modificación punto 9 //Modified point 9

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	2620	
	kcal	634	
Grasa / Fat	g	61,11	Hidrolisis/Gravimetría Hydrolysis/Gravimetry
de las cuales saturadas / of which saturated	g	10,85	GC/FID
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	g	4,58	
de los cuales azúcares / of which sugars	g	<0,5	HPLC/RI
Fibra / Fiber	g	7,3	AOAC 985.29
Proteína / Protein	g	5,01	Kjeldahl
Sal / Salt	g	12	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 9 //Modified point 9

APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:

Firmado Calidad / Quality Signature

APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL

Firmado Cliente / Client Signature

9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / LOGISTICS INFORMATION

Ficha Logística Anexa (Rev.2)

Logistical Sheet attached (Rev. 2)

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).*

PESTICIDAS Y CONTAMINANTES / PESTICIDES & CONTAMINANTS

El producto cumple los requisitos establecidos en la legislación de la UE 396/2005, 915/2023 y 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 9 //Modified point 9	
APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:	APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL
Firmado Calidad / <i>Quality Signature</i>	Firmado Cliente / <i>Client Signature</i>