

	Ficha técnica / Technical sheet		Cód.: Cod.:	FT-049
	Paté de aceituna negra Black olive pate		Fecha: Date:	08/08/2022
			Versión: Version:	12
			Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado de forma artesanal con aceituna negra. Producto esterilizado. <i>Product made in an artisanal way with black olive. Sterilized product.</i>
-----------------------------------	---

Uso previsto	Consumo directo sin preparación previa o para untar. Direct consumption without any previous preparation or ready to spread
--------------	--

Alérgenos, consumidores sensibles, OGM's	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos". No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten Alérgenos: no contiene alérgenos <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non -irradiated product. Gluten free</i> <i>Allergens: allergens free</i>
--	---

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Aceituna negra 87% (Aceituna negra, agua, sal, estabilizante: gluconato ferroso), aceite de oliva 9%, almidón, orégano, sal, corrector de la acidez (ácido cítrico). <i>Black olives 87% (black olives, water, salt, stabilizer: ferrous gluconate), olive oil 9%, starch, oregano, salt, acidity regulator (citric acid).</i>
------------------------------------	---

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	negro <i>black</i>
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	Olor <i>Smell</i>	Típico <i>Typical</i>

Parámetros físico químicos <i>Physicochemical parameters</i>	pH 4.0 ± 0.5 determinado a 25°C <i>pH 4.0 ± 0.5 determined to 25°C</i> Actividad de agua (aw): 0.978±0.35 <i>Water activity (aw): 0.978±0.35</i>
---	---

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recounts of aerobic mesophyll</i>	< 1000 ufc/g <i>< 1000 cfu/g</i>
	Mohos <i>Molds</i>	< 100 ufc/g <i>< 100 cfu/g</i>
	Coliformes <i>Coliform</i>	< 10 ufc/g <i>< 10 cfu/g</i>
	Listeria <i>Listeria</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25 g</i>
	Escherichia Coli <i>Escherichia Coli</i>	< 10 ufc/g <i>< 10 cfu/g</i>




Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	709kJ/171kcal
	Grasas <i>Fats</i>	15,1g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	2,8g

	Ficha técnica / Technical sheet		Cód.: Cod.:	FT-049
	Paté de aceituna negra Black olive pate		Fecha: Date:	08/08/2022
			Versión: Version:	12
			Página: Page:	2 de 2

	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	5,3g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	0,6g
	Proteínas <i>Proteins</i>	1,9g
	Sal <i>Salt</i>	2,81g

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	<p>La fecha de consumo preferente es de 36 meses para las monodosis de 23g, 70g y las latas, y de 24 meses para los tarros de cristal. No necesita frío. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días.</p> <p><i>The minimum durability date is 36 months for the 23g, 70g unit doses and cans, and 24 months for the crystal jar. It does not need refrigeration. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3days.</i></p>
--	---

Envases <i>Containers</i>	El envase está compuesto de aluminio lacado. <i>The container is made of lacquered aluminum.</i>
	El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada. <i>The container is made of varnished electrolytic tin.</i>
	El envase está fabricado de vidrio. La tapadera está compuesta de hojalata electrolítica simple reducida. <i>The container is made of glass. The cover is made of simple reduced electrolytic tin.</i>

Elaborado por: <i>Made by:</i>	Revisado por: <i>Revised by:</i>	Aprobado por: <i>Aproved by:</i>
		
María Morcillo Chamizo	Teresa Barragán Domínguez	Carlos Carranco Benítez