



Denominación Comercial

5324 - ACEITUNA NEGRA 3,3KG LAMINADA DIAMIR

Proveedor

NUDISCO, S.L.U.

Registro Sanitario

40.18204/V

DOCUMENTACIÓN DEL DPTO. CALIDAD

Descripción del Producto

Aceituna negra

Ingredientes

| <u>Ingrediente</u> | <u>Origen</u> | <u>Proporción</u> |
|--------------------------------------|---------------|-------------------|
| Aceituna negra | España | 50 |
| Agua | España | 48 |
| Sal | España | 1,8 |
| Gluconato ferroso E-579, Estabilizad | Alemania | 0,2 |

Formato y Presentación

| Peso Bruto | 3.300,00 GM | Peso Escurrido | 1.560,00 GM |
|----------------|-------------|----------------|---------------|
| Peso Neto | 3.100,00 GM | <u>Calibre</u> | |
| <u>Formato</u> | 3.300 Kg | <u>EAN 13</u> | 8436007953247 |





Vida Útil

3 Años

Composición Nutricional

| <u>Características Nutricionales</u> | Por 100 g. de producto |
|--------------------------------------|------------------------|
| Valor energético | 515 KJ |
| Valor energético | 125 Kcal |
| Grasas | 13 g |
| - De las cuales saturadas | 2,3 g |
| Hidratos de Carbono | 0 g |
| - De los cuales azúcares | 0 g |
| Proteínas | 0,5 g |
| Sal | 1,8 g |

Estos valores pueden variar, dependiendo de los cambios en la naturaleza del producto.

Datos Analíticos

Características Microbiológicas

<u>Determinación</u>
Estabilidad comercial

5 de 1.00

Características Físico-Químicas y Contaminantes

 Determinación
 Tolerancia

 pH
 5.50 - 8.00

 Sal
 1.50 - 3.50





| Alérgenos e Intolerancias | | |
|---|--|---------------------------------|
| Alérgenos | Alérgeno esté presente en el producto como ingrediente | Presencia de Posibles Trazas |
| CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADO Trigo, centeno, cebada, avena, | | |
| CRUSTACEOS Y PRODUCTOS DERIVADOS Crustáceos (cangrejo, langosta, camarón) | | |
| HUEVOS Y PRODUCTOS DERIVADOS Huevo, produtos de huevo y productos que contienen huevo | | |
| LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA) Leche y productos de la leche, suero, caseína, lactosa, etc) | | |
| CACAHUETES Y PRODUCTOS DERIVADOS Cacahuetes y productos de cacahuete | | |
| SOJA Y PRODUCTOS DE SOJA Productos de soja, excepto aceite de soja totalmente refinado | | |
| PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS (TODAS LAS ESPECIES) | | |
| FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS DERIVADOS Almendra, pistacho, avellana, nueces, anacardos, | | |
| SESAMO Y PRODUCTOS DERIVADOS Semilla y aceite de sésamo | | |
| MOSTAZA Y DERIVADOS Mostaza, mostaza verde, extracto de mostaza | | |
| APIO Y PRODUCTOS QUE ABARCAN Hojas, semillas, el extracto de apio, la raíz de apio, la sal de apio, especias surtidas(mixtas con apio | | |
| SULFITOS Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más (E220-E228) | | |
| MOLUSCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS (TODAS LAS ESPECIES | | |
| ALTRAMUZ Y DERIVADOS | | |

Si el producto contiene o puede contener algún alérgeno aparece marcado en el campo correspondiente, en caso de no haber ninguna indicación es que no lo contiene. Si tiene alguna duda contacte con el Departamento de Calidad (calidad@nudisco.com).





Otras Especificaciones

Color: Típico

Textura: Característica Sabor y aroma: Típico

No ha sido tratado con radiación ionizante

Los envases que se utilizan cumplen con la legislación de materiales en contacto con los alimentos según Reglamento CE 1935/2004.

Las sustancias empleadas para la realización de los envases de plástico que contienen nuestro productos están incluidas en las listas positivas de la Legislación de materiales plásticos en contacto con los alimentos, Reglamento CE 10/2011.

Organismos Geneticamente Modificados (OGM)

Posible OGM

El producto contiene variedades que pueden ser genéticamente modificados.

X NC

☐ SI. El producto contiene ingredientes que pueden ser OGM (por ejemplo, maíz, soja, algodón, colza, tomate).
 Especificar:

Modo de Conservación y Modo de Empleo

Mantener en lugares secos, frescos , sin luz solar directa. Las temperaturas altas ($>45^{\circ}$ C) o humedades excesivas (>80%) pueden acortar significativamente la vida del producto.

Una vez abierto el producto, quardar en un recipiente apto para productos alimenticios, y poner en refrigeración.

Una vez abierto, consumir en un plazo máximo de15 días.

Modo de empleo: abrir y consumir.

Elaborado por

Departamento Calidad

Fecha Mod. Ref. Nud. 29/09/2023

5324-40000055-ESP