

## **Технический лист продукта**

# **ЗЕЛЕННЫЕ МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ С КОСТОЧКОЙ “МОХО ПИКОН”**

### **Торговое название продукта**

ACEITUNA VERDE PARTIDA ALIÑADA MOJO PICÓN/ ЗЕЛЕННЫЕ МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ С КОСТОЧКОЙ “МОХО ПИКОН”.

### **Классификация в соответствии с законом**

ПО ЦВЕТУ: ЗЕЛЕННЫЕ.  
ПО ПРОЦЕССУ ИЗГОТОВЛЕНИЯ: ПРИПРАВЛЕННЫЕ.  
ПО СПОСОБУ ХРАНЕНИЯ: ПАСТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (P).  
ПО СВОЕЙ ФОРМЕ: РАЗДАВЛЕННЫЕ ИЛИ ЦЕЛЫЕ.  
ПО СВОЕЙ КАТЕГОРИИ: СТАНДАРТ.

(Королевский декрет 679/2016. Стандарт качества столовых оливок ).

### **Ингредиенты**

- ЗЕЛЕННЫЕ ОЛИВКИ.
- ЛУЧОК.
- КОРНИШОНЫ.
- ЧЕСНОК.
- АРОМАТНЫЕ ТРАВЫ.
- ВОДА.
- УКСУС.
- СОЛЬ.
- ЭССЕНЦИЯ МОХО ПИКОН.
- ЭКСТРАКТ ПАПРИКА.

### **Добавки**

- ПОДКИСЛИТЕЛЬ Аскорбиновая и лимонная кислота.
- УСИЛИТЕЛЬ ВКУСА Глутамат натрия , гуанилат натрия и инозинат натрия
- КОНСЕРВАНТЫ сорбат калия и бензоат натрия.

### **Органолептические характеристики**

- ЗДОРОВЫЕ.
- ЧИСТЫЕ.
- ПО ФОРМЕ СООТВЕТСТВУЮТ ХАРАКТЕРИСТИКАМ СОРТА ОЛИВОК.
- НЕ ПРИСУТСТВУЮТ НЕНОРМАЛЬНЫЙ ЗАПАХ И ВКУС.
- ПО СВОЕЙ ТЕКСТУРЕ: ТВЕРДЫЕ И УСТОЙЧИВЫ К ЛЕГКОМУ НАЖИМУ ПАЛЬЦЕВ.
- НЕ ПРИСУТСТВУЮТ ДЕФЕКТЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ ПОВЛИЯТЬ НА НАДЛЕЖАЩЕЕ СОХРАННОСТЬ И СЪЕДОБНОСТЬ.
- НЕТ СИМПТОМОВ ПРОДОЛЖАЮЩЕГОСЯ ИЗМЕНЕНИЯ ИЛИ НЕНОРМАЛЬНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ. РАЗМЕР ГОМОГЕННОСТИ В ПРЕДЕЛАХ ЕГО ДИАПАЗОНА.
- РАВНОМЕРНЫЙ ЦВЕТ.

### Микробиологические характеристики

- БЕЗ ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ И ИХ ТОКСИНОВ ИЛИ ДРУГИХ ИСТОЧНИКОВ ЗАГРЯЗНЕНИЯ.

В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ОЛИВКИ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ И СОХРАНЕННЫЕ ПОСРЕДСТВОМ СОБСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК МОГУТ БЫТЬ ОБНАРУЖЕНЫ МИКРООРГАНИЗМЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТВУЮТ В ПРОЦЕССЕ ФЕРМЕНТАЦИИ.

КРОМЕ ТОГО, ПРОВОДЯТСЯ РЕГУЛЯРНЫЕ ПРОВЕРКИ, В ЧАСТНОСТИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА *Listeria Monocytogenes*, ЧТОБЫ ГАРАНТИРОВАТЬ, ЧТО ПРОДУКТЫ НАХОДЯТСЯ В ПРЕДЕЛАХ ПАРАМЕТРОВ, УСТАНОВЛЕННЫХ РЕГЛАМЕНТОМ CE 2073-2005

### Физико- химический анализ рассола для хранения

ЗЕЛЕННЫЕ ОЛИВКИ МАРИНОВАННЫЕ ЧУПАДЕДОС:

- соль (% минимум) ..... -
- pH максимум ..... 4,3
- молочная кислота..... -

### Пищевая и энергетическая ценность

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g/ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100г:
Valor Energético 158/664 Kcal/Kj/ Энергетическая ценность 158/664 Ккал/Кдж
Grasas totales (g) 15,6 / Всего жиров (г) 15,6 De las cuales Saturados (g) 3,9 в том числе насыщенные жиры (г) 3,9
Hidratos de Carbono (g) 0,9 / Углеводы (г) 0,9 de los cuales Azúcares (g) 0,01 в том числе сахар (г) 0,01
Proteínas (g) 3,4 / Протеины (г) 3,4
Sal (g) 3,2 / Соль (г) 3,2

### Номер партии на упаковке

НА ЭТИКЕТКУ НАНОСИТСЯ НОМЕР ПАРТИИ КАК: x/aaaammdd

x- коррелятивный номер

aaaammdd : год/месяц/число выпуска

### Срок годности

УПОТРЕБИТЬ ЖЕЛАТЕЛЬНО ДО: ДЕНЬ/МЕСЯЦ/ГОД (УКАЗАНО НА ЭТИКЕТКЕ)

В РАЗДЕЛЕ ОПИСАНИЯ ФОРМАТОВ УПАКОВКИ, УКАЗЫВАЕТСЯ ДАТА СРОКА ГОДНОСТИ ДЛЯ КАЖДОГО ФОРМАТА.

### Форматы упаковки

Формат упаковки	Вес нетто	Вес нетто чистого продукта	Срок годности
Жесть- 8	8000 гр.	5000 гр.	3 года
Жесть -5	4300 гр.	2500 гр.	3 года
Жесть - 2	2000 гр.	1100 гр.	3 года
Стеклянная банка -1	900 гр.	550 гр.	3 года
Стеклянная банка – 0,5	420 гр.	250 гр.	3 года
Стеклянная банка – 0,3	240 гр.	120 гр.	3 года

### Этикетка

ИНФОРМАЦИЯ НА ЭТИКЕТКЕ ДЛЯ КОНЕЧНОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ СОДЕРЖИТ:

- НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА.

- ИНГРЕДИЕНТЫ.
- КАТЕГОРИЮ.
- ВЕС НЕТТО УПАКОВАННОГО ЧИСТОГО ПРОДУКТА.
- СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ (В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ).
- НАЗВАНИЕ КОМПАНИИ.
- НОМЕР ПАРТИИ.
- СРОК ГОДНОСТИ.

#### **Декларация по аллергенам**

Продукт не содержит аллергенов ни в качестве ингредиентов, ни в возможности перекрестного загрязнения.

<b>Продукт</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Возможность перекрестного загрязнения</b>
Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки	<b>нет</b>	<b>нет</b>
Ракообразные и / или продуктов на основе ракообразных	<b>нет</b>	<b>нет</b>
Рыба и / или продуктов на основе рыбы	<b>нет</b>	<b>нет</b>
Яйца и / или продуктов на основе яиц	<b>нет</b>	<b>нет</b>
Молоко и / или его производные	<b>нет</b>	<b>нет</b>
Арахис и / или продуктов на основе Арахиса	<b>нет</b>	<b>нет</b>
Орехи и производные	<b>нет</b>	<b>нет</b>
Соя и / или продуктов на основе Сои	<b>нет</b>	<b>нет</b>
Сельдерей и/или производные продукты	<b>нет</b>	<b>нет</b>
Горчица и/или производные продукты	<b>нет</b>	<b>нет</b>
Кунжут и / или продукты, сделанные из семян кунжута	<b>нет</b>	<b>нет</b>
Диоксид серы и / или сульфиты	<b>нет</b>	<b>нет</b>
Люпин и производные	<b>нет</b>	<b>нет</b>
Моллюски и / или продуктов на основе моллюсков	<b>нет</b>	<b>нет</b>

#### **Декларация по генно- модифицированным организмам (ГМО)**

ПРОДУКТ НЕ СОДЕРЖИТ И НЕ СОСТОИТ ИЗ ПРОДУКТОВ ГЕННО- МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ (ГМО). СОБЛЮДАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ПРАВИЛА:

ЕС: Регламент (СЕ) N 1829/2003 на генетически модифицированные продукты питания и корма.

ЕС: Регламент (СЕ) N 1830/2003 Касающиеся маркировки пищевых продуктов и продуктов, полученных из ГМО.

#### **Другие пределы**

ПРОДУКТ НЕ СОДЕРЖИТ ПАРАЗИТОВ, НЕЖЕЛАТЕЛЬНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ, ПЕСТИЦИДОВ ИЛИ ТОКСИЧНЫХ, РАЗЛОЖИВШИХСЯ ИЛИ ПОСТОРОННИХ ВЕЩЕСТВ. КОТОРЫЕ НЕ МОГУТ БЫТЬ СНИЖЕНЫ ДО ПРИЕМЛЕМОГО УРОВНЯ ПУТЕМ НОРМАЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ.

(РЕГЛАМЕНТ СЕ 852/2004) .

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ, ОБРАБОТКИ И ХРАНЕНИИ СЛЕДОВАЛИ РЕКОМЕНДУЕМОМУ МЕЖДУНАРОДНОМУ КОДЕКСУ – ОБЩИХ ПРИНЦИПОВ ГИГИЕНЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (САС/RCP 1-1969, Rev.4 (2003) Кодекс).

#### **Условия хранения**

ПРОДУКТ НЕ ТРЕБУЕТ СПЕЦИАЛЬНЫХ СРЕДСТВ ХРАНЕНИЯ. РАСТВОР ИЗ ВОДЫ И СОЛИ, В КОТОРОМ ПРОДАЕТСЯ ПРОДУКТ, ЯВЛЯЕТСЯ ЕГО СПОСОБОМ ХРАНЕНИЯ.

ЧТОБЫ ПРОДЛИТЬ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА, РЕКОМЕНДУЕТСЯ ХРАНИТЬ В ПРОХЛАДНОМ И ТЕМНОМ МЕСТЕ.

ПРИ ОТКРЫТИИ ТАРЫ ПРОДУКТ ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ С РАССОЛОМ. РЕКОМЕНДУЕТСЯ 5 ДНЕЙ.

#### **Способы употребления**

ПРОДУКТ СРАЗУ ГОТОВ К УПОТРЕБЛЕНИЮ В ПИЩУ.

ПРОДУКТ НЕ ПРЕДНАЗНАЧАЕТСЯ ДЛЯ КАКОЙ ЛИБО ОСОБЕННОЙ ГРУППЫ НАСЕЛЕНИЯ, ХОТЯ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПОДХОДЯЩИМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕНЕЕ ЧЕМ 3 ЛЕТ, ТАК КАК СОДЕРЖИТ КОСТЬ, ЧТО ВКЛЮЧАЕТСЯ РИСК АСФИКСИИ.

#### **Гарантии качества и гигиены**

- ПЕРИОДИЧЕСКИЕ АНАЛИЗЫ ПРОДУКТА.
- ПЕРИОДИЧЕСКИЙ САНИТАРНО- ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ОТ ЛАБОРАТОРИИ АВТОРИЗИРОВАННОЙ МИНИСТЕРСТВОМ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ.
- ДЛЯ ГАРАНТИИ И ОПТИМИЗАЦИИ ПРОЦЕССОВ ВНЕДРЕНА НОРМА УПРАВЛЕНИЯ ПО СЕРТИФИКАТУ КАЧЕСТВА СИСТЕМЫ ISO 9001:2008.

#### **Примечание**

Этот технический лист продукта может быть изменен без предварительного уведомления в связи с возможными изменениями в характеристике сырья, рецептур, правил, регламентов и т.д.

Empresaria individual Lovyagina Larisa (Cortijo las arenas Artesano).  
C/Los Velones, 6 14900 Lucena (Cordoba) España  
Tfl. +34 653625991  
E-mail info@lasarena.com

