



FICHA TÉCNICA MOLÍ COLOMA OLIVADA

Fecha:29.01.19

1) DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Salsa de aceitunas.

2) LISTA DE INGREDIENTES

Aceitunas del bajo Aragón, aceite de oliva (1,5%) y sal.

3) SUGERENCIAS

Exquisito como aperitivo sobre tostadas, ideal para ensaladas. Aliño para vinagretas. Es un elemento perfecto para decorar pizzas o condimentar un carpaccio. Cocinado sirve como base para las salsas de carnes de caza



4) ESPECIFICACIONES FÍSICO QUÍMICAS

VALORES Y RANGOS ACEPTADOS

Color	Color marrón oscuro rojizo
Sabor y aroma	Sabor y olor característico de la aceituna curada
pH	4,00 a 4,5

5) ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos aeróbicos : $\leq 10^4$ ufc/g
Levaduras y moho: $\leq 10^3$ ufc/g
Listeria Monocytogenes: Ausencia / 25g

6) INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g de producto):

Valor energético (Kcal/Kjul)	326/ 1343
Grasas (g)	33
De las cuales saturadas (g)	4,9
Hidratos de carbono (g)	3,2
De los cuales Azúcares (g)	0
Fibra (g)	4,4
Proteínas (g)	2,7
Sal (g)	3,9

7) FORMATO Y PRESENTACIÓN

Formato	Capacidad						
Envase de vidrio	90-185-400g						

8) TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL



FICHA TÉCNICA MOLÍ COLOMA OLIVADA

Fecha:29.01.19

Transporte: No requieren condiciones especiales de transporte.
Almacenamiento: Recomendaciones de almacenaje en lugar seco y resguardado de la luz solar
Consumo preferente: Mínimo en entrega 24 meses
Después de abrir el envase: Conservar en frigorífico.

9) ETIQUETADO

Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por la normativa específica vigente (Reglamento.1169/2011 y sus modificaciones posteriores).

10) ALÉRGENOS

No contiene Alérgenos
Sin gluten

11) ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

No hay presencia de ingredientes procedentes de Organismos genéticamente modificados.