

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <b>MASA ACEITUNAS</b>                               | Fecha: 29/03/2022<br>Código: FER.FTA.092<br>Página: 1 de 2<br>Revisión: 01 |
| Realizado por: Resp. Calidad<br>Fecha: 29/03/2022                                | Revisado por: Resp. Producción<br>Fecha: 29/03/2022 | Aprobado por: Gerente<br>Fecha: 29/03/2022                                 |

## FICHA TECNICA

### MASA DE ACEITUNAS

#### DENOMINACIÓN

#### DESCRIPCIÓN

Producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, aditivo y/o coadyuvante tecnológico, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

#### INGREDIENTES

Harina de **TRIGO**, agua, aceitunas (30%), dextrosa, harina pregelatinizada de **TRIGO**, correctores de acidez (E-341,E-339), espesantes (E-412, E-466), emulgentes (E-472e), lecitina de **SOJA**, extracto de malta de **CEBADA**, agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico), enzimas, sal marina, levadura y goma xantana.

#### FORMATO/ENVASADO

16 Kg/ unidad. Bolsa plástica apta para uso alimentario y caja

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

| VALOR ENERGÉTICO KJ / Kcal | 987 / 235 |
|----------------------------|-----------|
| <b>GRASAS</b>              | 1,95      |
| de las cuales saturados    | 1,25      |
| <b>HIDRATOS DE CARBONO</b> | 42,20     |
| de los cuales azúcares     | 10,67     |
| <b>FIBRA ALIMENTARIA</b>   | 3,50      |
| <b>PROTEINAS</b>           | 7,8       |
| <b>SAL</b>                 | 1,11      |

#### CONSERVACIÓN


Almacenar con el envase intacto en el congelador entre -12°C y -18°C. Temperatura de almacenamiento recomendada <-18°C.

#### CONSUMO PREFERENTE

3 meses en congelador desde la fecha de fabricación dentro del embalaje original sin abrir y dañar. 3 días tras descongelación

#### DECLARACIÓN ALÉRGENOS

|  | Como Ingrediente | Contaminación cruzada |
|--|------------------|-----------------------|
| Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.                                       | +                | +                     |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos  | -                | -                     |
| Pescado y productos a base de pescado  | -                | -                     |
| Huevos y productos a base de huevo   | -                | +                     |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets  | -                | -                     |
| Soja y productos a base de soja  | +                | +                     |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)  | +                | +                     |
| Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados | -                | -                     |
| Apio y productos derivados   | -                | -                     |
| Mostaza y productos derivados  | -                | +                     |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo  | -                | -                     |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <b>MASA ACEITUNAS</b>                               | Fecha: 29/03/2022<br>Código: FER.FTA.092<br>Página: 2 de 2<br>Revisión: 01 |
| Realizado por: Resp. Calidad<br>Fecha: 29/03/2022                                | Revisado por: Resp. Producción<br>Fecha: 29/03/2022 | Aprobado por: Gerente<br>Fecha: 29/03/2022                                 |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2 | - | - |
| Altramuces y productos a base de altramuces  | - | - |
| Moluscos y productos a base de moluscos  | - | - |
| - : Ausencia +: Presencia  |   |   |

**OGM**

No contiene ingredientes que están recogidos en el Reglamento CE 1829/2003.

**IRRADIACIÓN**

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante.