



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: RELLENA DE **ANCHOA**

REVISIÓN 9, ENERO 2026



Denominación de venta: Rellena de **anchoa**

Descripción del producto: Aceitunas verdes deshuesadas rellenas con **anchoa** en líquido de gobierno

Presentación: Aceitunas deshuesadas rellenas*

Varietades: Manzanilla

Calibres: 140/200, 160/200, 200/220, 240/260.

Origen de la materia prima: España

Formatos pasteurizados: A-15(2.100 g), botes 2kg (600g), 12 onzas (150 g)

Formatos no pasteurizados: ---

Composición e ingredientes:

Para A-15 y 2 kg:

Aceitunas verdes rellenas (pasta de **anchoa** 6%: **anchoa**, estabilizante E-401), agua, sal, azúcar, potenciador de sabor E-621, E-627 y E-631, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, aroma.

Puede contener restos de huesos

Contiene sulfitos

Para formato 12 onzas:

Aceitunas verdes rellenas, pasta de **anchoa** 6% (**anchoa**, estabilizante E-401 y E-412), agua, sal, potenciador de sabor E-621, E-627 y E-631, azúcar, acidulante E-330 y E-270, antioxidante E-300

Puede contener restos de huesos

Contiene sulfitos

Información nutricional:

Para A-15 y 2 kg:

Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 788, kcal 191, grasas totales 19,5 g, de las cuales grasas saturadas 3,5 g, hidratos de carbono 2,6g, de los cuales azúcares 2g, proteínas 1,3 g, sal 2,9g.

Para formato 12 onzas:

Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 652, kcal 156, grasas totales 15,3 g, de las cuales grasas

saturadas 3 g, hidratos de carbono 2,9 g, de los cuales azúcares <0,5 g, proteínas 1,6 g, sal 3,4 g.

Identificación del lote: Lxxxxy, donde “xxx” es el número de día del año, “y” codifica el último dígito del año de fabricación del producto.

Consumo preferente: Producto pasteurizado, 3 años.

Mantener en lugar seco y fresco, alejado de la luz solar. Una vez abierto mantener refrigerado con el máximo de líquido posible y consumir en 15 días máximo

Alérgenos: pescado (**Anchoa**). **Contiene sulfitos**

OGM: Este producto y todos sus componentes están exentos de organismos genéticamente modificados

Uso esperado: Producto para consumo directo. Las características organolépticas del producto pueden verse alteradas después de la fecha de consumo preferente. Producto destinado al público en general, con excepción de infantes (bajo supervisión adulta) y personas hipertensas

Parámetros organolépticos:

Textura: firme al tacto

Color: verde

Sabor: típico

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH \leq 4.1, salinidad 3-6 ° Be

Parámetros microbiológicos: Enterobacterias < 20 ufc/g, aerobios mesófilos < 150 ufc/g, mohos y levaduras < 100 ufc/g

*OBSERVACIÓN: EXCEPCIONALMENTE PUEDE CONTENER ALGÚN RESTO DE HUESO