

LÍNEA 3. FICHA TÉCNICA

MARCA COMERCIAL	KORA Y ROSSELLÓ	
NOMBRE COMERCIAL	<i>Aceituna rellena anchoas</i>	
CLASIFICACIÓN LEGAL	Aceitunas rellenas.	
COMPOSICIÓN	<p>Aceitunas (1,520 Kg), agua (0,66 l), pasta de anchoa (380 g) (agua, anchoa, sal y alginato sódico), salmuera (146 ml), ac. cítrico E-330 (3 ml), ac. Ascórbico E-300 (1ml), potenciador de sabor (10 ml): glutamato monosódico E-621, inoxinato sódico E-631, guanilato sódico.</p> <p>*Cantidades calculadas para Peso neto 2,750 Kg y Peso neto escurrido 1,900 Kg)</p>	
PROCESADO	<p>En primer lugar se reciben las materias primas (aceitunas, pasta de anchoa, salmuera, aditivos) y el material de envasado (latas, etiquetas, cajas, etc). Después se elabora por un lado la pasta de anchoas en el cuarto de anchoas (se mezcla en un molinillo agua, alginato y pasta de anchoa) y por otro se van llevando las materias primas desde el patio de bombonas o desde la nave de almacén clasificado hasta la nave de fabricación. Luego se abren las bombonas, se vuelcan las aceitunas en la tolva de alimentación de la línea automática y la pasta de anchoa se vuelca en las tolvas de alimentación de las máquinas rellenas.</p> <p>Línea automática: Al comienzo de la línea, se vuelcan las bombonas de aceitunas en la tolva de alimentación desde donde suben por medio de canchales hasta caer dentro de la máquina rellena. La función de esta máquina es coger las aceitunas deshuesadas e inyectarles la pasta elaborada. El hueso es desechado por la máquina a una cinta transportadora que lo va depositando en bombonas. Por otra cinta, la aceituna rellena cae al densímetro (recipiente con salmuera preparada entre 6° y 7°) donde flotará si está correctamente deshuesada, o bien irá al fondo si contiene algún resto de hueso. Del densímetro, pasa a la cinta de inspección donde el operario desechará la que no sea correcta y de ahí cae a las contadoras donde operarios van alimentando la cinta transportadora con las latas para que caigan las aceitunas dentro (aleatoriamente se pesan latas para comprobar que el peso es correcto). De las contadoras las latas con las aceitunas pasan por la cascada de caldo y por cerradora, luego continúan, siempre guiado por cintas transportadoras, hasta el túnel de pasteurizado donde las latas son sometidas a una Tª de 90° durante el tiempo correspondiente a su gramaje (5 minutos los de 120g, 6 minutos las de 200g, 10 minutos los de 1,400 Kg, 14 minutos los de 2,750/4,200/ 8 Kg). Una vez fuera del pasteurizador, las latas pasan por ducha, entran en el túnel de secado y marcate de tapa con el lote y la fecha de caducidad. Luego se meten en bandejas retractiladas, se enfaja el palet y se identifica con una hoja donde se pone el lote y la fecha de fabricación, a fin de que la rotación sea efectiva. Por último se almacenan en la nave denominada de producto terminado a la espera de ser distribuidos.</p>	
PRESENTACIÓN Y ENVASADO	<p>Latas de 120 g (P neto): 70 bandejas * 48 latas</p> <p>Latas de 200Kg (P neto): 98 bandejas * 24 latas</p> <p>Latas de 300Kg (P neto): 156 bandejas * 24 latas</p> <p>Latas de 1,400 g (P neto): 60 bandejas * 6 latas</p> <p>Latas de 2,750 g (P neto): 44 bandejas * 3 latas</p>	
ETIQUETADO	<p>Marca comercial. Denominación de producto. Ingredientes: Aceituna manzanilla, agua, pasta de anchoa (agua, ANCHOA, sal y alginato sódico), salmuera, ac. cítrico E-330, ac. Ascórbico E-300, potenciador de sabor: glutamato monosódico E-621, inoxinato sódico E-631, guanilato sódico. Fabricado por: N°RGSEAA para Conservas Roselló (dirección y teléfono). Mantener en lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes de: mes/años y Lote (con indicación ver en tapa). Código de barra.</p>	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	<p>Nuestros productos no requieren frío para su conservación. Conservar en lugar fresco y seco.</p>	
SISTEMA DE LOTEADO Y CADUCIDAD	<p>Lote (basado en la fecha de envasado): SE/ Semana del año/año</p> <p>Fecha de caducidad: mes (en letra)/ año (AAAA)</p> <p>El lote y la caducidad van litografiados en la tapa.</p>	
DURABILIDAD	3 Años	
DESTINO FINAL DE CONSUMO PREVISTO	Población general sana y sin alergias a los ingredientes	
INFORMACIÓN ALÉRGENOS	Sustancias del anexo II del Reglamento CE nº 1169/2011 causantes de alergias o intolerancias alimentarias: contiene pescado	