

LÍNEA 1. FICHA TÉCNICA

MARCA COMERCIAL	KORA Y ROSSELLÓ
NOMBRE COMERCIAL	<i>Manzanilla, Aliñada, Morada, Partida payesa y Sevillana</i>
CLASIFICACIÓN LEGAL	Aceitunas verdes y aceitunas de color cambiante.
COMPOSICIÓN	<p>Manzanilla y Sevillana: Aceitunas (600g), agua (0.3 l), salmuera (0.09 l), benzoato sódico (4g), ac. Cítrico (3g) y ac. Láctico (3g).</p> <p>Aliñada y Morada: Aceitunas (600g), agua (0.23 l), salmuera (0.13 l), vinagre (0.042 l), ac. Cítrico (1g), ac. Láctico (0.8g) y benzoato sódico (0.6g).</p> <p>Partida payesa: Aceitunas (600g), agua (0.27 l), salmuera (0.13 l), ac. Cítrico (1,5g), ac. Láctico (0.8g) y benzoato sódico (0.6g).</p> <p>*Cantidades calculadas para Peso neto 1Kg y Peso neto escurrido 600g)</p>
PROCESADO	<p>En primer lugar se reciben las materias primas (aceitunas de diferentes variedades, vinagre, salmuera, aditivos, etc) y el material de envasado (tapaderas, envases cristal, etiquetas, cajas, etc). Después las materias primas a envasar son traídas desde el patio de bombonas o desde la nave de almacén clasificado hasta la nave de fabricación. Luego se abren las bombonas y se vuelcan en la tolva de alimentación de la línea automática. Línea automática: Tras el volcado, las aceitunas pasan por la cinta de inspección, caen en bombo de llenado, alimentador de envases (llenado de los mismos mediante bombo), paso por cascada de caldos, paso por la cerradora, duchado del frasco para su limpieza, paso por el pateurizador (donde el frasco es sometido a una Tª de 90º durante el tiempo correspondiente a su gramaje (7 minutos los de 370g y 10 minutos los de 1 Kg). Una vez fuera del pasteurizador, los frascos entran en el túnel de secado, pasando por el marcador de tapaderas donde se serigrafian el lote y la fecha de caducidad. De ahí, pasa a la etiquetadora, al enfajador de cajas y se paletizan. Por último los palets se identifican con una hoja de control en la que se indican los datos del producto y su fecha de envasado (a fin de seguir la rotación) y se almacenan en la nave denominada de producto terminado a la espera de ser distribuidos.</p>
PRESENTACIÓN Y ENVASADO	<p>Manzanilla, Aliñada y Mallorquina: Frascos de 370g (P neto): 84 cajas * 11 frascos Frascos de 1Kg (P neto): 72 cajas * 6 frascos</p> <p>Morada y Sevillana: Frascos de 1Kg (P neto): 72 cajas * 6 frascos</p>
ETIQUETADO	<p>Marca comercial. Denominación de producto. Categoría comercial Extra o primera. Ingredientes. Peso escurrido y peso neto. 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. Peso neto. Peso escurrido.</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 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	<p>Puede ser consumido por todos los segmentos poblacionales, ya que no presenta alérgenos en su composición ni proviene de OGM</p>
INFORMACIÓN ALÉRGENOS	<p>Sustancias del anexo II del Reglamento CE nº 1169/2011 causantes de alergias o intolerancias alimentarias: No contiene.</p>