

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: DUPLOS ACEITE-VINAGRE

CÓDIGO: FT-CC-11

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

DENOMINACIÓN LEGAL:

Aceite de oliva virgen extra

LISTA DE INGREDIENTES:

Aceite de oliva virgen extra

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

Acidez (ác. Oleico): $\leq 0,8$ %

Índice de peróxidos: ≤ 20 meq O₂/kg

K270 : $\leq 0,22$

K232 : $\leq 2,5$

Delta-K: $\leq 0,01$

Esteres etílicos de ácidos grasos: ≤ 35 mg/kg

Humedad y materias volátiles: $< 0,1$ %

Impurezas solubles en eter de petróleo: $< 0,1$ %

Jabones: negat

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

No proceden

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor energético: 3.700 kJ / 900 kcal

Grasas: 100 g

de las cuales saturadas: 14 g

Hidratos de carbono: 0 g

de los cuales azúcares: 0 g

Proteínas: 0 g

Sal: 0 g

ENVASADO:

Duplos de aceite y vinagre de 10 ml. cada uno; estuches con 100 unds.

VIDA ÚTIL:

660 días

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Conservar en envase cerrado, lugar fresco y al abrigo de la luz

POBLACIÓN DE RIESGO:

Dirigido al consumidor sano en general, no se detecta población de riesgo específica.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

OMG/ IRRADIACIONES:

Producto Libre de OMGs. Producto no irradiado

ALÉRGENOS:

Cereales con gluten	NO	Crustáceos	NO	Huevo	NO	Pescado	NO	Cacahuetes	NO	Soja	NO	Leche	NO
Frutos de cáscara	NO	Apio	NO	Mostaza	NO	Sésamo	NO	Sulfitos >10 ppm	NO	Altramuces	NO	Moluscos	NO

Trazas: No

INFORMACIÓN CALIDAD:

Tanto el producto como los envases cumplen con la legislación sanitaria vigente en España y en la Unión Europea.

Certificado ISO 9001:2015

Certificado FSSC 22000

LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reg.1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Reg. 1333/2008, sobre aditivos alimentarios

Reg. 308/1983, RTS de aceites vegetales comestibles

Reg. 2568/91 respecto a características de los aceites de oliva

RD. 1801/2008, normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo

Reg. 10/2011, materiales plásticos en contacto con alimentos

VINAGRE DE VINO TINTO PRIMA

DENOMINACIÓN LEGAL:

Vinagre de vino tinto 6º

LISTA DE INGREDIENTES:

Vinagre de vino tinto y antioxidante (E-220). Contiene SULFITOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

Acetoína: > 30 mg/l

Acidez: > 60 g/l

Alcohol residual: < 0,5 % v/v

SO₂: < 170 ppm

Metanol: < 0,5 g/l

pH: 2,5-3,2

Extracto seco: > 1,2 g/l

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Anguilulas: ausencia

Bacterias acéticas: sin evidencias de proliferación

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Exento

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ENVASADO:

Envases de PET de 500 ml.: bandejas con 24 unds.
Envases de PET de 1 litro: bandeja con 12 unds.
Envase de PET de 2 litros: bandeja con 6 unds.
Duplos de aceite y vinagre de 10 ml. cada uno; estuches con 100 unds.

VIDA ÚTIL:

No caduca

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Conservar en lugar fresco y seco

POBLACIÓN DE RIESGO:

Dirigido al consumidor sano en general, no se detecta población de riesgo específica.

OMG/ IRRADIACIONES:

Producto Libre de OMGs.
Producto no irradiado

ALÉRGENOS:

Cereales con gluten	NO	Crustáceos	NO	Huevo	NO	Pescado	NO	Cacahuets	NO	Soja	NO	Leche	NO
Frutos de cáscara	NO	Apio	NO	Mostaza	NO	Sésamo	NO	Sulfitos >10 ppm	SI	Altramuces	NO	Moluscos	NO

Trazas: No

INFORMACIÓN CALIDAD:

Tanto el producto como los envases cumplen con la legislación sanitaria vigente en España y en la Unión Europea.
Certificado ISO 9001:2015
Certificado FSSC 22000

LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reg.1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
R.D. 661/2012, norma de calidad para la elaboración y comercialización de los vinagres
Reg. 1333/2008, sobre aditivos alimentarios
RD. 1801/2008, normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo
Reg. 10/2011, materiales plásticos en contacto con alimentos
Reg. 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios



BOLTON CILE ESPAÑA, SA
· CTRA. DE VALMOJADO KM. 33
45183 LAS VENTAS DE RETAMOSA
TOLEDO · ESPAÑA

Fecha última actualización: 25.01.22

Ed: 4