



# FICHA TÉCNICA



PRODUCTO: ALIÑADA ABUELA      REVISIÓN 4ª, OCTUBRE 2020

Denominación de venta: Aliñada abuela  
Descripción del producto: Aceitunas verdes partidas y aderezadas en líquido de gobierno  
Presentación: Partidas  
Variedades: Verdial/Pical/Morón  
Calibres: 201/260, 161/200, 141/160, 101/120  
Formatos pasteurizados: A-20 (5.000 g), A-15 (2.500 g), galón (2.500 g), barrilito (600 g), carolina (350 g), A-370 (200 g)  
Formatos no pasteurizados: ---  
Composición e ingredientes: (Varios aliños)  
Estándar: Aceitunas verdes partidas, agua, sal, potenciadores de sabor E-621, E-631 y E-627, conservantes E-211 y E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, emulsionante E-433, colorante E-160c estabilizante E-1520, aromas, corrector de acidez E-270.  
Laurel, ajo, especias y aceite: Aceitunas verdes partidas, agua, aceite de orujo de oliva, pimientos, ajos, especias, sal, potenciadores de sabor E-621, E-631 y E-627, conservantes E-211 y E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, emulsionante E-433, colorante E-160c estabilizante E-1520, aromas, corrector de acidez E-270.  
Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 964, kcal 234, grasas totales 23,7 g, de las cuales grasas saturadas 4,18 g, hidratos de carbono 3,6 g, de los cuales azúcares 0,76 g, proteínas 1,5 g, sal 2,3 g  
Identificación del lote: Lxxxy, donde "xxx" es el número de día del año, "y" codifica el último dígito del año de fabricación del producto  
Consumo preferente: Producto no pasteurizado, 6 meses. 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: No contiene  
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: amarillo pajizo anaranjado  
Sabor: característico  
Olor: característico  
Parámetros físico-químicos: pH  $\leq$ 4.1, salinidad 2-5 °Be  
Parámetros microbiológicos: Enterobacterias < 20 ufc/g, aerobios mesófilos < 150 ufc/g, mohos y levaduras < 100 ufc/g

Proceso de elaboración:

