



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

# FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: CUQUILLO

REVISIÓN 4ª, OCTUBRE 2020



**Denominación de venta:** Cuquillo

**Descripción del producto:** Aceitunas negras naturales cuquillo en líquido de gobierno

**Presentación:** Entero/partido

**Varietades:** ---

**Calibres:** 351/450

**Formatos pasteurizados:** Barrilito (600 g), carolina (350 g)

**Formatos no pasteurizados:** Cubo 16 l (10.000 g), cubo 10l (7.000 g), cubo 465-R (4.500 g), cubo 446- R (2.600 g), cubo 437-R (2.250 g), PET 1400(800 g), PET 700(450 g), barriles (150 kg)

**Composición e ingredientes: (Varios aliños)**

**Con caldo casero:**

Aceitunas negras, agua, sal, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, emulgente E-433, estabilizante E-1520, aromas.

**En seco sin líquido de gobierno:**

Aceitunas negras, aceite de orujo de oliva.

**Información nutricional:** Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 1292, kcal 313, grasas totales 29,9 g, de las cuales grasas saturadas 3,63 g, hidratos de carbono 9,8 g, de los cuales azúcares 0,07 g, proteínas 1,1 g, sal 3,2 g

**Identificación del lote:** Lxxyy, 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: negro

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:**

