



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: GAZPACHA MOJO PICÓN

REVISIÓN 4ª, OCTUBRE 2020



Denominación de venta: Gazpacha mojo picón

Descripción del producto: Aceitunas verdes partidas con mezcla de vegetales aderezadas en líquido de gobierno

Presentación: Partidas

Varietades: Azofairón/Morón/Picual/Verdial

Calibres: 201/260, 161/200, 141/160

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: Cubo 16l (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 700 (450 g), barriles (154-160 kg)

Composición e ingredientes: Aceitunas y encurtidos en proporción variable (aceitunas verdes, zanahoria, pepinos, pimiento rojo, pimiento amarillo, guindillas, cebollitas, ajos), agua, laurel, sal, potenciadores de sabor E-621, E-631 y E-627, conservantes E-211 y E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, corrector de acidez E-260, emulsionante E-433, 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: Lxxxxy, 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: característico de cada ingrediente

Sabor: característico

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH ≤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:

