



FICHA TÉCNICA



PRODUCTO: GUINDILLAS REVISIÓN 6ª, ENERO 2026

Denominación de venta: Guindillas

Descripción del producto: Guindillas en líquido de gobierno

Presentación: Enteras

Variedades: ---

Calibres: 11/13

Origen: España

Formatos pasteurizados: A-15(2.000 g), galón (1.500 g), barrilito (400 g), carolina (250 g), A-370(150 g)

Formatos no pasteurizados: Cubo 16 l (8.000 g), cubo 10l (6.000 g), cubo 465-R (2.700 g), cubo 446-R (2.100 g), 437-R (1.500 g), barriles (150 kg)

Composición e ingredientes: Guindillas, agua, vinagre de alcohol, correctores de acidez E-260 y E-270, conservante E-202, antioxidante E-300. **Contiene sulfitos.**

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ99, kcal 24 grasas totales 0,4 g, de las cuales grasas saturadas 0 g, hidratos de carbono 6,2 g, de los cuales azúcares 0g, proteínas 1,1 g, sal 3,2 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: *sulfitos.*

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, compacta

Color: típico de la guindilla encurtida.

Sabor: característico

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH \leq 4, salinidad 2-5 ° Be

Parámetros microbiológicos: Enterobacterias < 20 ufc/g, aerobios mesófilos < 150 ufc/g, mohos y levaduras < 100 ufc/g