



FICHA TÉCNICA



PRODUCTO: MALAGUEÑAS

REVISIÓN 4ª, OCTUBRE 2020

ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Denominación de venta: Malagueña

Descripción del producto: Aceitunas verdes en líquido de gobierno

Presentación: Partidas

Varietades: Aloreña

Calibres: 261/350, 141/200, 121/180

Formatos pasteurizados: Carolina (350 g)

Formatos no pasteurizados: Cubo 16l (10.000 g), cubo 4150-R (9.000 g), cubo 10l (7.000 g), cubo 465-R (4.500 g), cubo 446-R (2.600 g), cubo 437-R (2.250 g), barriles (154 kg)

Composición e ingredientes: Aceitunas verdes, agua, pimienta roja, ajos, especias, sal, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, emulgente E-433, estabilizante E-1520, aromas.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 867, kcal 212, grasas totales 18,7 g, de las cuales grasas saturadas 2,8 g, hidratos de carbono 9,7 g, de los cuales azúcares 0,11 g, proteínas 1,1 g, sal 4,2 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 amarronado

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:

