



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: PICADILLO 2F

REVISIÓN 4ª, OCTUBRE 2020



Denominación de venta: Picadillo 2F

Descripción del producto: Mezcla de vegetales picados para ensalada en líquido de gobierno

Presentación: Picadillo

Variaciones: ---

Calibres: ---

Formatos pasteurizados: Barrilito (600 g), carolina (350 g), A-370 (200 g)

Formatos no pasteurizados: Cubo 16l (10.000 g), cubo 10l (7.000 g), cubo 446-R (3.000 g), cubo 437-R (2.500g), PET 700 (400 g), barriles (200 kg)

Composición e ingredientes: Pepinillos, zanahoria, agua, vinagre de alcohol, correctores de acidez E-260 y E-270, conservante E-202, antioxidante E-300.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 46, kcal 11, grasas totales 0,1 g, de las cuales grasas saturadas 0,1 g, hidratos de carbono 2,3 g, de los cuales azúcares 0,51 g, proteínas 1,1 g, sal 3,14 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

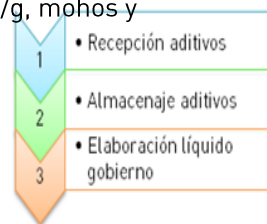
Color: naranja y verde

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:

