



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: ALCAPARRAS **REVISIÓN** 3ª, MAYO 2018

Denominación legal: Alcaparras

Descripción del producto: Alcaparras en líquido de gobierno

Marca: Zambudio

Fabricante: Aceitunas Y Encurtidos Zambudio S.L.
R.S.I 21.1.328/MU

Calibres: 9/11

Formatos pasteurizados: Galón(2.500 g),
carolina(300 g), A-370(175 g)

Formatos no pasteurizados: Cubo 16l(10.000 g),
cubo 10l(6.000 g), PET 700(400 g), barriles(180 kg)

Composición e ingredientes: Alcaparras, agua,
vinagre, regulador de pH E-270, conservante E-202 y
antioxidante E-300

Información nutricional: Composición nutricional
por 100 g de producto; kcal 28, kJ 118, grasas totales
0,2 g, de las cuales grasas saturadas 0,1 g, hidratos
de carbono 4,7 g, de los cuales azúcares 0,05 g,
proteínas 1,8 g, sal 3,5 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, 9
meses. Producto pasteurizado, 3 años. Mantener en
lugar seco y fresco, alejado de la luz solar. Una vez
abierto mantener refrigerado 15 días máximo

Alérgenos: *Contiene sulfitos*

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: verde amarronado

Sabor: característico

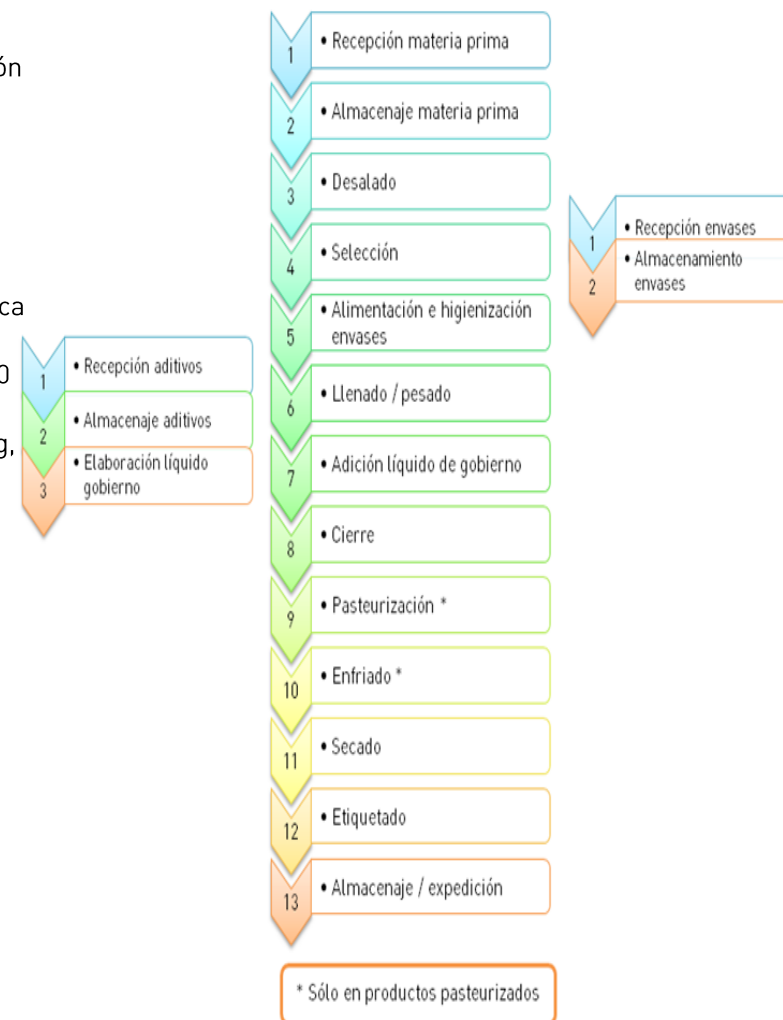
Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH 3,32, acidez acética
0,79%, cloruros 1,20%, SO_3^{2-} < 100 mg/Kg

Parámetros microbiológicos: Enterobacterias < 10
ufc/g, aerobios mesófilos < 150 ufc/g, mohos y
levaduras < 500 ufc/g, salmonella ausencia en 25 g,
listeria ausencia en 25 g

Normativa legal: R.D. 123/2001 reglamentación
técnico sanitaria, R.D. 176/2013 reglamentación
técnico sanitaria, R.D. 142/2002 aditivos
alimentarios, R.D. 140/2003 agua de consumo
humano, R.D. 3484/2004 manipuladores de
alimentos, C.E. 2073/2005 características
microbiológicas, C.E. 1169/2011 etiquetado, C.E.
22/2014 materiales contacto con alimentos

Proceso de elaboración:



Vereda de la Cruz, 42, 30161
Llano de Brujas, MURCIA

T.(+34) 968 30 11 64
F.(+34) 968 30 40 53

aceitunaszambudio.com
empresa@aceitunaszambudio.com