



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: ALIÑADAS ABUELA

REVISIÓN 9º ENERO 2026



Denominación de venta: Aliñadas abuela

Descripción del producto: Aceitunas verdes partidas y aderezadas en líquido de gobierno

Presentación: Partidas

Varietades: Verdial/Picual/Morón

Calibres: 201/260, 161/200, 141/160, 160/180, 101/120

Origen: España

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: ---

Composición e ingredientes:

Aceitunas verdes partidas, agua, aceite de orujo de oliva, pimienta, ajo, especias, sal, potenciadores de sabor (E-621, E-627 y E-631), conservadores (E-211, E-202), corrector de acidez (E-270), acidulante (E-330), antioxidante (E-300) y aroma. **Contiene sulfitos.**

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: 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 al tacto

Color: amarillo pajizo anaranjado

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