



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Denominación de venta: *Altramuces*

Descripción del producto: *Altramuces* en líquido de gobierno

Presentación: ---

Calibres: 12/13, 13/15, 14/17

Origen de la materia prima: España y Chile (UE y fuera de UE)

Formatos pasteurizados: Barrilito (600 g)

Formatos no pasteurizados: Cubo 437-R (2.250 g), barriles (154 kg)

Composición e ingredientes: (Varios aliños)

Agua de 5º grados;

Altramuces, agua, sal, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300.

Agua de mojo picón;

Altramuces, agua, sal, potenciador de sabor E-621, E-627 y E-631, conservantes E-211 y E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, correctores de acidez E-260 y E-270 y aromas

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 430, kcal 103, grasas totales 3.9 g, de las cuales grasas saturadas 0,6 g, hidratos de carbono <1 g, de los cuales azúcares <0,5 g, proteínas 11 g, sal 4,6 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: *Altramuces*

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

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: **ALTRAMUCES**

REVISIÓN 7ª, ENERO 2026



alteradas después de la fecha de consumo preferente.

Producto destinado al público en general, con excepción de infantes (por riesgo de atragantamiento) y personas hipertensas

Parámetros organolépticos:

Textura: firme al tacto

Color: amarillo vivo

Sabor: salado

Olor: fresco

Parámetros físico-químicos: pH \leq 4.1, salinidad 2-5 º Be

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