



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: **BANDERILLAS PICANTES**

REVISIÓN 9ª, ENERO 2026



Denominación de venta: Banderillas picantes

Descripción del producto: Banderillas picantes en líquido de gobierno

Presentación: Vegetales troceados en espadín

Origen materia prima: Fuera de UE

Variedades: ---

Calibres: ---

Formatos no pasteurizados: Cubos 4160-R (9.000g) y cubo 10.000cc (6.000g)

Composición e ingredientes:

- Con aceituna rellena de pimiento:

Pepino, aceituna verde rellena (pasta de pimiento 10%: pimiento, E-401), guindilla, pimiento rojo, cebollita, agua, sal, vinagre de alcohol, potenciadores de sabor E-621, E-627 y E-631, correctores de acidez E-260 y E-270, conservante E-202 y E-211, acidulante E-330, antioxidante E-300.

Contiene sulfitos.

- Con aceituna deshuesada:

Pepino, aceituna verde deshuesada, guindilla, pimiento rojo, cebollita, agua, sal, vinagre de alcohol, potenciadores de sabor E-621, E-627 y E-631, correctores de acidez E-260 y E-270, conservante E-202 y E-211, acidulante E-330, antioxidante E-300.

Contiene sulfitos.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 163, kcal 39, grasas totales 1.9 g, de las cuales grasas saturadas 1 g, hidratos de carbono 4.5 g, de los cuales azúcares 0,5 g, proteínas 0.8 g, sal 1.9 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.

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: característico de cada ingrediente

Sabor: característico

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH ≤ 4.1 , salinidad 2-5 ° Be

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

*OBSERVACIÓN: EXCEPCIONALMENTE PUEDE CONTENER ALGÚN RESTO DE HUESO



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: **BANDERILLAS DULCES**

REVISIÓN 9^a, ENERO 2026



Denominación de venta: Banderillas dulces

Descripción del producto: Banderillas dulces en líquido de gobierno

Presentación: Vegetales troceados en espadín

Variedades: ---

Calibres: ---

Origen de la materia prima: fuera de UE

Formatos no pasteurizados: Cubos 4160-R (9.000g) y cubo 10.000cc (6.000g)

Composición e ingredientes:

- Con aceituna rellena de pimiento:

Pepino, aceituna verde rellena (pasta de pimiento 10%: pimiento, E-401), pimiento rojo, cebollita, agua, sal, vinagre de alcohol, potenciadores de sabor E-621, E-627 y E-631, correctores de acidez E-260 y E-270, conservante E-202 y E-211, acidulante E-330, antioxidante E-300.

Contiene sulfitos.

- Con aceituna deshuesada:

Pepino, aceituna verde deshuesada, pimiento rojo, cebollita, agua, sal, vinagre de alcohol, potenciadores de sabor E-621, E-627 y E-631, correctores de acidez E-260 y E-270, conservante E-202 y E-211, acidulante E-330, antioxidante E-300.

Contiene sulfitos.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 163, kcal 39, grasas totales 1.9 g, de las cuales grasas saturadas 1 g, hidratos de carbono 4.5 g, de los cuales azúcares 0,5 g, proteínas 0.8 g, sal 1.9 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, 5 meses.

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: característico de cada ingrediente

Sabor: característico

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH ≤ 4.1 , salinidad 2-5 ‰ Be

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

***OBSERVACIÓN: EXCEPCIONALMENTE PUEDE CONTENER ALGÚN RESTO DE HUESO**