



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Denominación de venta: Alcaparrones

Descripción del producto: Caparrones en líquido de gobierno

Presentación: ---

Variedades: ---

Calibres: 0/15, 0/17, 15/18

Origen de la materia prima: Marruecos

Formatos pasteurizados: A-20 (4.000 g), galón (1.800 g), barrilito (500 g), carolina (300 g), A-370(175 g)

Formatos no pasteurizados: Cubo 16l (9.000 g), cubo 10l (6.000 g), cubo 465-R (3.700 g), cubo 446-R (2.000 g), cubo 437-R (1.800 g), PET 700(300 g), barriles (150 kg)

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

Puede contener sulfitos.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 149, kcal 35, grasas totales 0,5 g, de las cuales grasas saturadas 0,01 g, hidratos de carbono 6,4 g, de los cuales azúcares 0,05 g, proteínas 1,3 g, sal 1,45 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: *Puede contener 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

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: CAPARRONES

REVISIÓN 6ª, ENERO 2026

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 \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: