



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Denominación de venta: Cuquillo

Descripción del producto: Aceitunas negras naturales cuquillo en líquido de gobierno

Presentación: Entero/partido

Variedades: Cuquillo

Calibres: 351/450

Origen: España.

Formatos pasteurizados: Barrilito (600 g), carolina (350 g)

Formatos no pasteurizados: Cubo 16 l (10.000 g), cubo 10l (7.000 g), cubo 465-R (4.500 g), cubo 446- R (2.600 g), cubo 437-R (2.250 g), barriles (150 kg)

Composición e ingredientes: (Varios aliños)

Con caldo casero:

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

En seco sin líquido de gobierno:

Aceitunas negras, aceite de orujo de oliva.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 1292, kcal 313, grasas totales 29,9 g, de las cuales grasas saturadas 3,63 g, hidratos de carbono 9,8 g, de los cuales azúcares 0,07 g, proteínas 1,1 g, sal 3,2 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: No contiene

OGM: El producto en caldo casero y en seco sin líquido de gobierno, están exentos de organismos genéticamente modificados.

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: CUQUILLO

REVISIÓN 7º ENERO 2026



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: negro

Sabor: característico

Olor: característico

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