



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

**Denominación de venta:** Mazorquitas

**Descripción del producto:** Mazorcas de maíz en líquido de gobierno

**Presentación:** ----

**Variedades:** ---

**Calibres:** 6/9, 9/12

**Origen de la materia prima:** India

**Formatos pasteurizados:** Galón (2.200 g), carolina (300g), A-370 (175 g)

**Formatos no pasteurizados:** Cubo 16 l (9.000 g), cubo 437-R (1.500 g), barriles (150 kg)

**Composición e ingredientes: (Varios aliños)**

- **Agua de sabor anchoa;**

Mazorquitas, agua, sal, potenciadores de sabor E-621, E-627 y E-631, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, aroma.

**Contiene sulfitos**

- **Agua de pinchos;**

Mazorquitas, agua, sal, vinagre de alcohol, potenciadores de sabor E-621, E-627 y E-631, corrector 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 100, kcal 24, grasas totales 0,3 g, de las cuales grasas saturadas 0,1 g, hidratos de carbono 4,19 g,

de los cuales azúcares 0,91 g, proteínas 1,1 g, sal 3,4 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:** contiene sulfitos

## FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: MAZORQUITAS

REVISIÓN 7ª, ENERO 2026



**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 blanquecino

Sabor: característico

Olor: característico

**Parámetros físico-químicos:** pH  $\leq 4.1$ , salinidad 3-6 ° Be

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