



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

**Denominación de venta:** Mezcla coctel

**Descripción del producto:** Mezcla de aceitunas y encurtidos para ensalada en líquido de gobierno

**Presentación:** ---

**Variedades:** ---

**Calibres:** ---

**Origen de la materia prima:** UE y fuera de UE

**Formatos pasteurizados:** ---

**Formatos no pasteurizados:** Cubo 465-R (4.250 g), cubo 437-R (2.250 g), barriles (154 kg)

**Composición e ingredientes:**

Aceitunas y encurtidos en proporción variable (aceitunas verdes, aceitunas negras, pepinillos, cebollitas), agua, sal, potenciador 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.

**Información nutricional:** Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 510, kcal 123, grasas totales 11,4 g, de las cuales grasas saturadas 2,13 g, hidratos de carbono 4 g, de los cuales azúcares 0,73 g, proteínas 1,2 g, sal 3,05 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:** *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: MEZCLA COCTEL

REVISIÓN 6ª, ENERO 2026



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  $\leq$ 4.1, salinidad 2-5 ° Be

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