



# FICHA TÉCNICA



PRODUCTO: **OBREGÓN**

REVISIÓN 6ª, ENERO 2026

**Denominación de venta:** Obregón

**Descripción del producto:** Aceitunas verdes en líquido de gobierno

**Presentación:** Enteras/Partidas

**Varietades:** Obregón

**Calibres:** 60/100

**Origen:** España

**Formatos pasteurizados:** -

**Formatos no pasteurizados:** 4160-R (10.000g), barriles (154 kg).

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

Agua mojo picón extra aceite:

Aceitunas verdes, agua, ajo, laurel, sal, aceite de orujo de oliva, especias, potenciadores de sabor E-621, E-631 y E-627, conservantes E-211 y E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, corrector de acidez E-260 y E-270 y aromas.

Agua de 10º: Aceitunas verdes, agua, sal, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300.

**Información nutricional:** Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 502, kcal 121, grasas totales 10,5 g, de las cuales grasas saturadas 1,8 g, hidratos de carbono 5,5 g, de los cuales azúcares 0,05 g, proteínas 1,2 g, sal 3,8 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:** 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 anaranjado.

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