



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

**Denominación de venta:** Pelotín

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

**Presentación:** Enteras

**Variedades:** Pelotín

**Calibres:** 351/450, 451/550

**Origen:** España

**Formatos pasteurizados:** A-20 (5.000 g), A-15 (2.500 g), Carolina (350 g), A-370 (200 g)

**Formatos no pasteurizados:** Cubo 446-R (2.600g)

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

Agua sabor anchoa:

Aceitunas verdes, 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**

Agua de mojo picón: (sin ajo ni laurel)

Aceitunas verdes, agua, sal, 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, aromas. **Contiene sulfitos**

**Información nutricional:** kJ 693, kcal 167, grasas totales 14,6 g, de las cuales grasas saturadas 2,97 g, hidratos de carbono 7,3 g, de los cuales azúcares 0,05 g, proteínas 1,7 g, sal 3,61 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**

**OGM:** Este producto y todos sus componentes están exentos de organismos genéticamente modificados

## FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: PELOTIN

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:**

kJ 693, kcal 167, grasas totales 14,6 g, de las cuales grasas saturadas 2,97 g, hidratos de carbono 7,3 g, de los cuales azúcares 0,05 g, proteínas 1,7 g, sal 3,61 g

**Parámetros físico-químicos:** pH  $\leq 4$ , salinidad 2-5 ° Be

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