



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Denominación de venta: Perdigón

Descripción del producto: Aceitunas verdes en líquido de gobierno

Presentación: Enteras

Variedades: Perdigón

Calibres: 351/450, 350/450

Origen: España

Formatos pasteurizados: A-20 (5.000 g), A-15 (2.500 g), galón (2.500g), barrilito (600 g), carolina (350 g)

Formatos no pasteurizados: Cubos 16l (10.000 g), cubos 4150-R (9.000 g), cubos 10l (7.000 g), cubo 446-R (2.600 g), cubo 437-R (2.250 g), tarros 2.500 cc (2.250 g), barriles (154 kg)

Composición e ingredientes: (Varios aliños)

Agua de sabor anchoa;

Aceitunas verdes, agua, sal, potenciador de sabores 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 529, kcal 134, grasas totales 14,3 g, de las cuales grasas saturadas 1,9g, hidratos de carbono 0,24g, de los cuales azúcares 0,24g, proteínas 1,1g, sal 9g

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

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: PERDIGÓN

REVISIÓN 8ª, ENERO 2026



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

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: verde-amarillo pajizo uniforme

Sabor: agradable, sin sabor extraño

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH ≤ 4.1 , salinidad 2-5 ‰ Be

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