



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

**Denominación de venta:** Picadillo 2F

**Descripción del producto:** Mezcla de vegetales picados para ensalada en líquido de gobierno

**Presentación:** Picadillo

**Variedades:** ---

**Calibres:** ---

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

**Formatos pasteurizados:** Barrilito (600 g), carolina (350g), A-370 (200 g)

**Formatos no pasteurizados:** Cubo 16l (10.000 g), cubo 10l (7.000 g), cubo 446-R (3.000 g), cubo 437-R (2.500g), barriles (200 kg)

**Composición e ingredientes:** Pepinillos, zanahoria, agua, vinagre de alcohol, correctores de acidez E-260 y E-270, conservante E-202, antioxidante E-300.

**Contiene sulfitos.**

**Información nutricional:** Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 46, kcal 11, grasas totales 0,1 g, de las cuales grasas saturadas 0,1 g, hidratos de carbono 2,3 g, de los cuales azúcares 0,51 g, proteínas 1,1 g, sal 3,14 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

**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: PICADILLO 2F

REVISIÓN 7ª ENERO 2026



de infantes (bajo supervisión adulta) y personas hipertensas

**Parámetros organolépticos:**

Textura: firme

Color: naranja y verde

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