



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

## FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: BERENJENAS EMBUCHADAS

REVISIÓN 3ª, ENERO 2026



**Denominación de venta:** Berenjenas embuchadas

**Descripción del producto:** Berenjenas embuchadas en líquido de gobierno

**Calibres:** 20/25, 30/35

**Origen de la materia prima:** España

**Formatos pasteurizados:** A-15

**Formatos no pasteurizados:** -

**Composición e ingredientes:**

Berenjena "De Almagro", Agua, Sal, Vinagre de Vino, Pimiento Rojo, Hinojo Natural, especias (Ajo, Aceite de oliva, Pimentón de la Vera, Comino), potenciador del sabor (E-621), Conservantes (E-211, E-202), Antioxidante (Ac. Ascórbico), y Aromas Naturales.

Contiene **Sulfitos** y puede contener trazas de **frutos secos** y **altramuces**.

**Información nutricional:** Valor Energético 26,1 kcal 110 kj

Grasas 0,9 g de las cuales saturadas 0,4 g

Hidratos de carbono 3,5 g de los cuales azúcares 0,3 g,

Fibra alimentaria 1,3 g, Proteínas 1,0 g, Sal 1.5 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 pasteurizado, 3 años. Mantener en lugar seco y fresco, alejado de la luz solar y de olores fuertes. Una vez abierto mantener refrigerado 30 días máximo.

**Alérgenos:** **Sulfitos** y puede contener trazas de **frutos secos** y **altramuces**.

**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:**

Color: propio del producto

Sabor: característico de la berenjena

Olor: característico de la berenjena

**Parámetros físico-químicos:** pH  $\leq 4.3$ , salinidad 2-5 ‰

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