



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: GORDAL CON GUINDILLA TROZOS

REVISIÓN 7ª, ENERO 2026

Denominación de venta: Gordal con guindilla trozos

Descripción del producto: Aceitunas verdes enteras con trozos de guindilla en líquido de gobierno

Presentación: Entera

Variedades: Gordal

Calibres: 81/90,91/100.

Origen de la materia prima: UE / España y Grecia

Formatos pasteurizados: A-15 (2.100 g), barrilito (500 g), carolina (300 g)

Formatos no pasteurizados: Cubo 16 l (9.000 g), cubo 10l (6.000 g), cubo 465-R (4.500 g), cubo 446- R (2.100 g)

Composición e ingredientes:

Agua sabor

Aceitunas verdes (96%), guindilla (4%), agua, sal, potenciadores de sabor E-621, E-631 y E-627, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300 y aroma. **Contiene sulfitos.**

Agua mojo picón

Aceitunas verdes (96%), guindilla (4%), 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:

Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 582, kcal 139, grasas totales 13,5 g, de las cuales grasas saturadas 1,3 g, hidratos de carbono 3,24 g, de los cuales azúcares 0,17 g, proteínas 1,1 g, sal 2 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: 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: amarillo pajizo

Sabor: característico

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

*OBSERVACIÓN: EXCEPCIONALMENTE PUEDE CONTENER ALGÚN RESTO DE HUESO