



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: *ALTRAMUCES*

REVISIÓN 4ª, OCTUBRE 2020



Denominación de venta: *Altramuces*

Descripción del producto: *Altramuces* en líquido de gobierno

Presentación: ---

Varietades: ---

Calibres: 12/13, 13/15, 14/17

Formatos pasteurizados: Barrilito (600 g)

Formatos no pasteurizados: Cubo 437-R (2.250 g), barriles (154 kg)

Composición e ingredientes: (Varios aliños)

Agua de 5º grados;

Altramuces, agua, sal, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300.

Agua de mojo picón;

Altramuces, 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, emulsionante E-433, estabilizante E-1520, aromas, corrector de acidez E-270.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 440, kcal 104, grasas totales 2 g, de las cuales grasas saturadas 0,2 g, hidratos de carbono 10,5 g, de los cuales azúcares 0,5 g, proteínas 9,6 g, sal 4,25 g

Identificación del lote: Lxxyy, 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: *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:

Textura: firme al tacto

Color: amarillo vivo

Sabor: característico

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH \leq 4.1, salinidad 2-5 ° Be

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

Proceso de elaboración:

