



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA



PRODUCTO: PERDIGÓN

REVISIÓN 4ª, OCTUBRE 2020

Denominación de venta: Perdigón

Descripción del producto: Aceitunas verdes en líquido de gobierno

Presentación: Enteras

Varietades: Perdigón

Calibres: 351/450

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 sabor E-621, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, potenciadores de sabor E-627 y E-631, estabilizante E-1520, aroma.

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

Información nutricional: kJ 693, kcal 167, grasas totales 14,6 g, de las cuales grasas saturadas 2,97 g, hidratos de carbono 7,3 g, de los cuales azúcares 0,05 g, proteínas 1,7 g, sal 3,61 g

Identificación del lote: Lxxxy, 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: No contiene

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

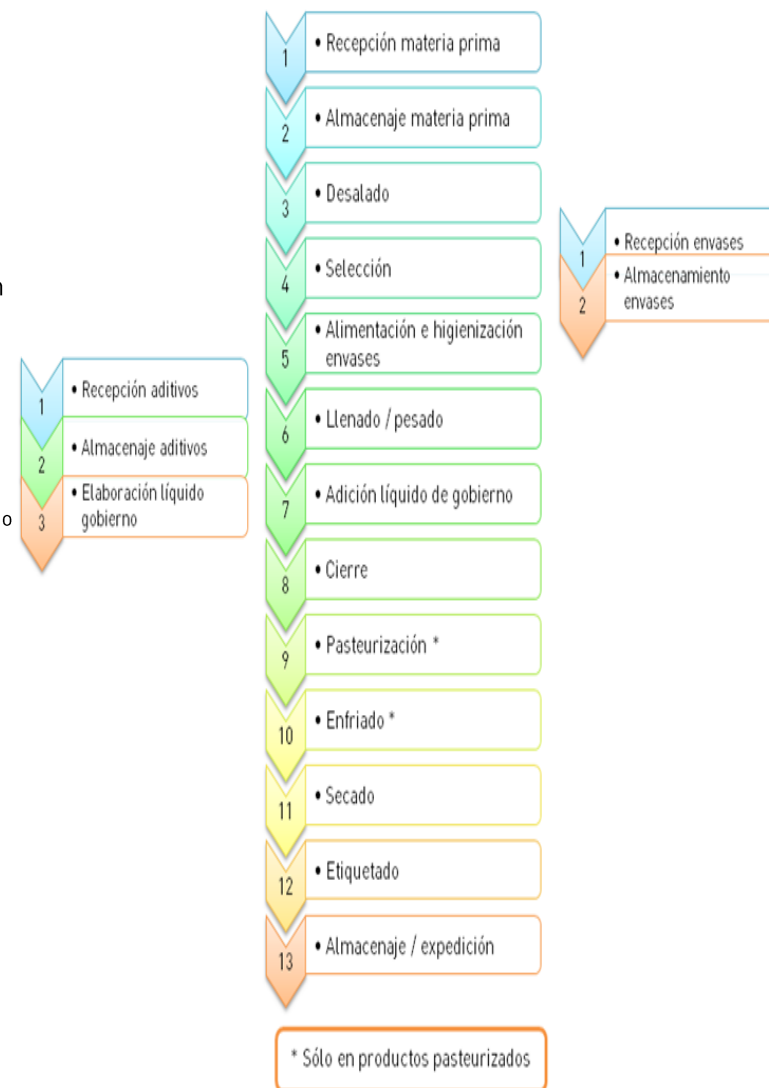
Sabor: característico

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH \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:





ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA



PRODUCTO: PERDIGÓN GUINDILLA TROZOS SABOR **REVISIÓN 4ª, OCTUBRE 2020**

Denominación de venta: Perdigón guindilla trozos

Descripción del producto: Aceitunas verdes en líquido de gobierno

Presentación: Enteras

Varietades: Perdigón

Calibres: 351/450

Formatos pasteurizados: ---

Formatos no pasteurizados: Cubos 465-R (4.500 g), cubo 446- R (2.600 g), cubo 437-R (2.250 g), barriles (154 kg)

Composición e ingredientes:

Aceitunas verdes, agua, guindillas (5%), sal, potenciador de sabor E-621, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, potenciadores de sabor E-627 y E-631, estabilizante E-1520, aroma.

Información nutricional: kJ 693, kcal 167, grasas totales 14,6 g, de las cuales grasas saturadas 2,97 g, hidratos de carbono 7,3 g, de los cuales azúcares 0,05 g, proteínas 1,7 g, sal 3,61 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, 5 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: No contiene

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

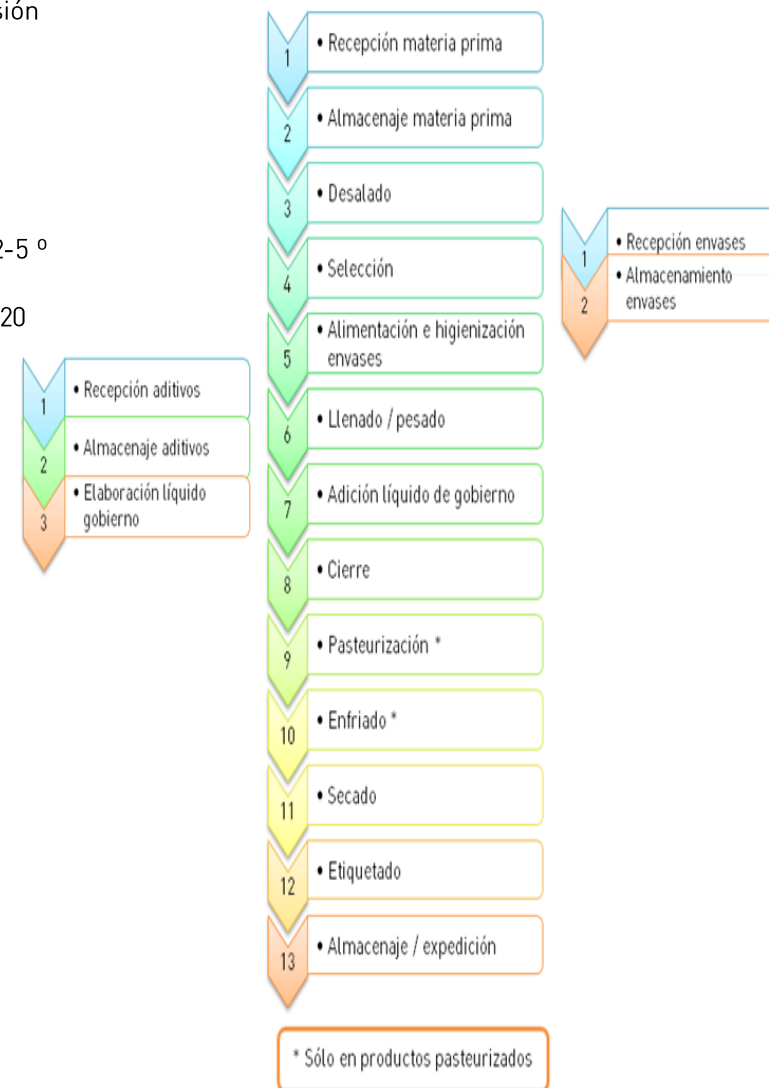
Sabor: característico

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

Proceso de elaboración:





FICHA TÉCNICA



PRODUCTO: PERDIGÓN MOJO GUINDILLA TROZOS

REVISIÓN 4ª, OCTUBRE 2020

Denominación de venta: Perdigón mojo guindilla trozos

Descripción del producto: Aceitunas verdes en líquido de gobierno

Presentación: Enteras

Varietades: Perdigón

Calibres: 351/450

Formatos pasteurizados: ---

Formatos no pasteurizados: Cubos 16l (10.000 g), cubos 10l (7.000 g), cubo 437-R (2.250 g), tarros 2.500 cc (2.400 g), tarros 2.200 (2.000 g), barriles (154 kg)

Composición e ingredientes:

Aceitunas verdes, agua, guindillas (5%), 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: kJ 693, kcal 167, grasas totales 14,6 g, de las cuales grasas saturadas 2,97 g, hidratos de carbono 7,3 g, de los cuales azúcares 0,05 g, proteínas 1,7 g, sal 3,61 g

Identificación del lote: Lxxxy, 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, 5 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: No contiene

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 \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:

