



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA



PRODUCTO: VERDIALES

REVISIÓN 4ª, OCTUBRE 2020

Denominación de venta: Verdiales

Descripción del producto: Aceitunas verdes en líquido de gobierno

Presentación: Enteras/Partidas/Deshuesadas*

Varietades: ---

Calibres: 201/260, 161/220, 161/200, 141/160

Formatos pasteurizados: A-20 (5.000 g)

Formatos no pasteurizados: Cubo 16l (10.000 g), cubo 465-R (4.500 g), tarro 5.000 cc (4.500 g), cubo 446- R (2.600 g), tarros 2.500 cc (2.300 g), barriles (154 kg)

Composición e ingredientes: (Varios aliños)

Agua de sabor; 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 5º; Aceitunas verdes, agua, sal, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300.

Agua de aliñadas; Aceitunas verdes, agua, ajo, laurel, sal, vinagre de alcohol, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, pimentón, emulgente E-433, estabilizante E-1520, aroma.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 840, kcal 204, grasas totales 20 g, de las cuales grasas saturadas 4,4 g, hidratos de carbono 4,4 g, de los cuales azúcares 0,5 g, proteínas 1,5 g, sal 3,38 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: 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

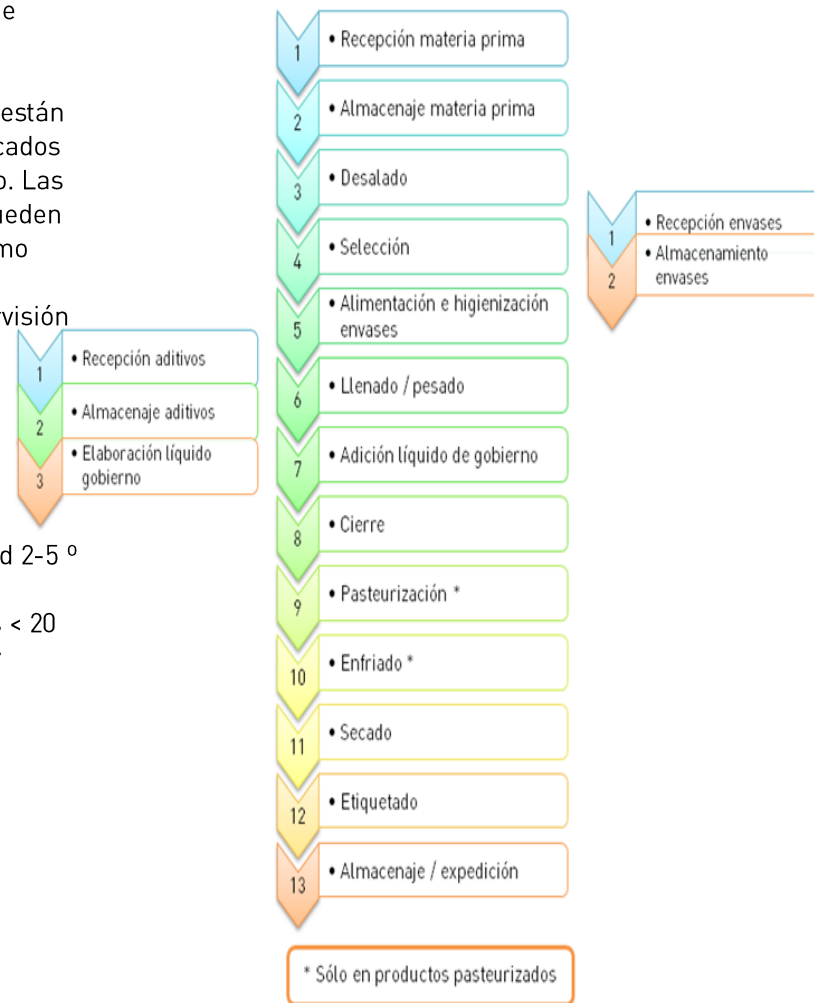
Sabor: característico

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:



*OBSERVACIÓN: EXCEPCIONALMENTE PUEDE CONTENER ALGÚN RESTO DE HUESO