



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: **BANDERILLAS ENTERAS PICANTES**

REVISIÓN 9ª, ENERO 2026



Denominación de venta: Banderillas picantes enteras

Descripción del producto: Banderillas picantes enteras en líquido de gobierno

Presentación: Vegetales troceados en espadín

Origen materia prima: fuera de UE

Variedades: ---

Calibres: ---

Formatos pasteurizados: A-20 (5.000 g), A-15 (2.500 g), galón (1.800 g), ½ galón (1.100g), barrilito (500 g), carolina (300 g), A-370 (175 g)

Formatos no pasteurizados: Cubos 16l (9.000 g, cubo 465-R (3.700 g), cubos 446-R (1.800 g)

Composición e ingredientes:

Pepino entero, guindilla, aceituna verde deshuesada, cebolla, pimiento rojo, agua, sal, vinagre de alcohol, potenciadores de sabor E-621, E-627 y E-631, correctores de acidez E-260 y E-270, conservante E-202 y E-211, acidulante E-330, antioxidante E-300.

Contiene sulfitos.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 163, kcal 39, grasas totales 1.9 g, de las cuales grasas saturadas 1 g, hidratos de carbono 4.5 g, de los cuales azúcares 0,5 g, proteínas 0.8 g, sal 1.9 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: característico de cada ingrediente

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

***OBSERVACIÓN: EXCEPCIONALMENTE PUEDE CONTENER ALGÚN RESTO DE HUESO**



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: **BANDERILLAS ENTERAS DULCES**

REVISIÓN 9º ENERO 2026



Denominación de venta: Banderillas enteras dulces

Descripción del producto: Banderillas dulces enteras en líquido de gobierno

Presentación: Vegetales troceados en espadín

Variedades: ---

Calibres: ---

Origen de la materia prima: fuera de UE

Formatos pasteurizados: A-20 (5.000 g), A-15 (2.500 g), galón (1.800 g), ½ galón (1.100g), barrilito (500 g), carolina (300 g), A-370 (175 g)

Formatos no pasteurizados: Cubos 16l (9.000 g), cubo 465-R (3.700 g), cubos 446-R (1.800 g)

Composición e ingredientes: Pepino entero, aceituna verde deshuesada, cebolla, pimiento rojo, agua, sal, vinagre de alcohol, potenciadores de sabor E-621, E-627 y E-631, correctores de acidez E-260 y E-270, conservantes E-202 y E-211, acidulante E-330, antioxidante E-300.

Contiene sulfitos.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 162, kcal 39, grasas totales 1.9 g, de las cuales grasas saturadas 1g, hidratos de carbono 4.5 g, de los cuales azúcares 0,5 g, proteínas 0.8 g, sal 1.9 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: **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: característico de cada ingrediente

Sabor: característico

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH \leq 4.1, salinidad 2-5 º 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**