



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: GORDAL CON GUINDILLA

REVISIÓN 8ª, ENERO 2026



Denominación de venta: Gordal con guindilla

Descripción del producto: Aceitunas verdes deshuesadas rellenas de guindilla en líquido de gobierno

Presentación: Rellenas*

Variedades: Gordal

Calibres: 81/90,91/100.

Origen de la materia prima: UE / Grecia y España

Formatos pasteurizados: A-15 (2.100 g), barrilito (500 g), galón (2.000kg).

Formatos no pasteurizados: Cubo 16 l (9.000 g), cubo 10l (6.000 g), fanega (154kg).

Composición e ingredientes:

Aceitunas verdes rellenas de guindilla, agua, sal, potenciadores de sabor E-621, E-627 y E-631, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, aroma.

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: característico del producto

Color: propio del producto

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