



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Denominación de venta: Mezcla clásica

Descripción del producto: Mezcla de aceitunas y encurtidos para ensalada en líquido de gobierno

Presentación: ---

Variedades: ---

Calibres: ---

Origen: UE y fuera de UE

Formatos pasteurizados: ---

Formatos no pasteurizados: Cubo 446-R (2.600 g)

Composición e ingredientes:

Aceitunas verdes, aceitunas negras, aceitunas de color cambiante, pepinillos y cebollitas en proporción variable, agua, sal, potenciadores de sabor E-621, E-627 y E-631, corrector de acidez E-270, acidulante E-330, antioxidante E-300, conservante E-202 y aroma. **Contiene sulfitos.**

Información nutricional:

Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 510, kcal 123, grasas totales 11,4 g, de las cuales grasas saturadas 2,13 g, hidratos de carbono 4 g, de los cuales azúcares 0,73 g, proteínas 1,2 g, sal 3,05 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

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: MEZCLA CLÁSICA

REVISIÓN 6ª, ENERO 2026



de infantes (bajo supervisión adulta) y personas hipertensas

Parámetros organolépticos:

Textura: firme, característica de cada ingrediente.

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