



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

# FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: MEZCLA VLC VARIADA

REVISIÓN 7º ENERO 2026



**Denominación de venta:** Mezcla VLC variada

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

**Presentación:** ---

**Variedades:** ---

**Calibres:** ---

**Origen:** España y fuera de UE

**Formatos pasteurizados:** ---

**Formatos no pasteurizados:** Cubo 465-R (4.500 g), cubo 446-R (2.600 g).

**Composición e ingredientes:**

Aceitunas y encurtidos en proporción variable (aceitunas verdes, pepinillos, cebollitas, pimiento rojo, zanahoria), agua, sal, vinagre de alcohol, potenciador de sabor E-621, corrector de acidez E-260 y E-270, conservante E-202 y E-211, acidulante E-330, antioxidante E-300. **Puede contener 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: puede contener 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