



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: YEYÉ REDUCIDA EN SAL

REVISIÓN 5ª, AGOSTO 2023



Denominación de venta: Yeyé reducida en sal

Descripción del producto: Aceitunas verdes de sosa en líquido de gobierno

Presentación: Rajadas

Varietades:

Hojiblanca/Picual/Verdial/Basta/Ocal/Pico limón

Calibres: 141/260

Formatos pasteurizados: A-20 (5.000 g), A-15 (2.500 g), barrilito (600 g), carolina (350 g), A-370 (200 g)

Formatos no pasteurizados: Cubos 16 l (10.000 g), cubos 10l (6.000 g), cubo 465-R (4.500 g), cubos 446-R (2.600 g), cubos 437-R (2.250 g), PET 700(450 g), barriles (154-160 kg)

Composición e ingredientes:

Aceitunas verdes, agua, aceite de orujo de oliva, especias, sal, potenciadores de sabor E-621, E-631 y E-627, conservantes E-211 y E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, corrector de acidez E-270, emulsionante E-433, estabilizante E-1520, aromas. Contenido reducido en sal.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 683, kcal 165, grasas totales 15,3 g, de las cuales grasas saturadas 2,8 g, hidratos de carbono 5,8 g, de los cuales azúcares 0,05 g, proteínas 1,1 g, sal 1,96 g

Identificación del lote: Lxxyy, 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: verde

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

Proceso de elaboración:

