



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

# FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: COCKTAIL FINAS HIERBAS

REVISIÓN 4ª, OCTUBRE 2020



**Denominación de venta:** Cocktail finas hierbas

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

**Presentación:** ---

**Variedades:** ---

**Calibres:** ---

**Formatos pasteurizados:** Galón (2.500 g), carolina (350 g)

**Formatos no pasteurizados:** Barriles (154 kg)

**Composición e ingredientes:**

Aceitunas y encurtidos en proporción variable (aceitunas verdes, aceitunas negras, pepinillos, cebollitas, zanahorias), agua, aceite de orujo de oliva, especias, sal, potenciador de sabor E-621, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, potenciadores de sabor E-627 y E-631, estabilizante E-1520, aroma

**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:** 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: característico de cada ingrediente

Sabor: característico

Olor: característico

**Parámetros físico-químicos:** pH  $\leq 4.1$ , salinidad 2-5 °Be,  $SO_3^{2-} < 10$  mg/Kg

**Parámetros microbiológicos:** Enterobacterias  $< 20$  ufc/g, aerobios mesófilos  $< 150$  ufc/g, mohos y levaduras  $< 100$  ufc/g

**Proceso de elaboración:**

