



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: MEZCLA CLÁSICA

REVISIÓN 4ª, OCTUBRE 2020



Denominación de venta: Mezcla clásica

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

Presentación: ---

Varietades: ---

Calibres: ---

Formatos pasteurizados: ---

Formatos no pasteurizados: Cubo 10l (7.000 g), cubo 446-R (2.600 g)

Composición e ingredientes: Aceitunas y encurtidos en proporción variable (aceitunas verdes, aceitunas negras, aceitunas de color cambiante moradas, pepinillos, alcaparras, caparrones, cebollitas), agua, sal, vinagre de alcohol, potenciador de sabor E-621, corrector de acidez E-260 y E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, potenciadores de sabor E-627 y E-631, conservante E-211.

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: Lxxxy, 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

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

Proceso de elaboración:

