



FICHA TÉCNICA



PRODUCTO: RELLENA DE ANCHOA

REVISIÓN 5ª, NOVIEMBRE 2022

Denominación de venta: Rellena de *anchoa*

Descripción del producto: Aceitunas verdes deshuesadas rellenas con *anchoa* en líquido de gobierno

Presentación: Aceitunas deshuesadas rellenas*

Varietades: Manzanilla

Calibres:

Formatos pasteurizados: A-15(2.100 g), botes 2kg (600 g), 12 onzas (150 g)*

Formatos no pasteurizados: ---

Composición e ingredientes:

Para A-15 y L.2 kg;

Agua, aceitunas verdes rellenas (pasta de *anchoa* 6%) (agua, *anchoa*, estabilizante E-401), sal, azúcar, 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.

Para formato 12 onzas;

Agua, aceitunas verdes rellenas (pasta de *anchoa* 6%) (agua, *anchoa*, estabilizante E-401), sal, potenciadores de sabor E-621, acidulante E-330, acidulante E-270, antioxidante E-300.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 768, kcal 186, grasas totales 18,6 g, de las cuales grasas saturadas 3,3 g, hidratos de carbono 3,1 g, de los cuales azúcares 0,05 g, proteínas 1,6 g, sal 2,7 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: *Anchoa*

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: amarillo pajizo

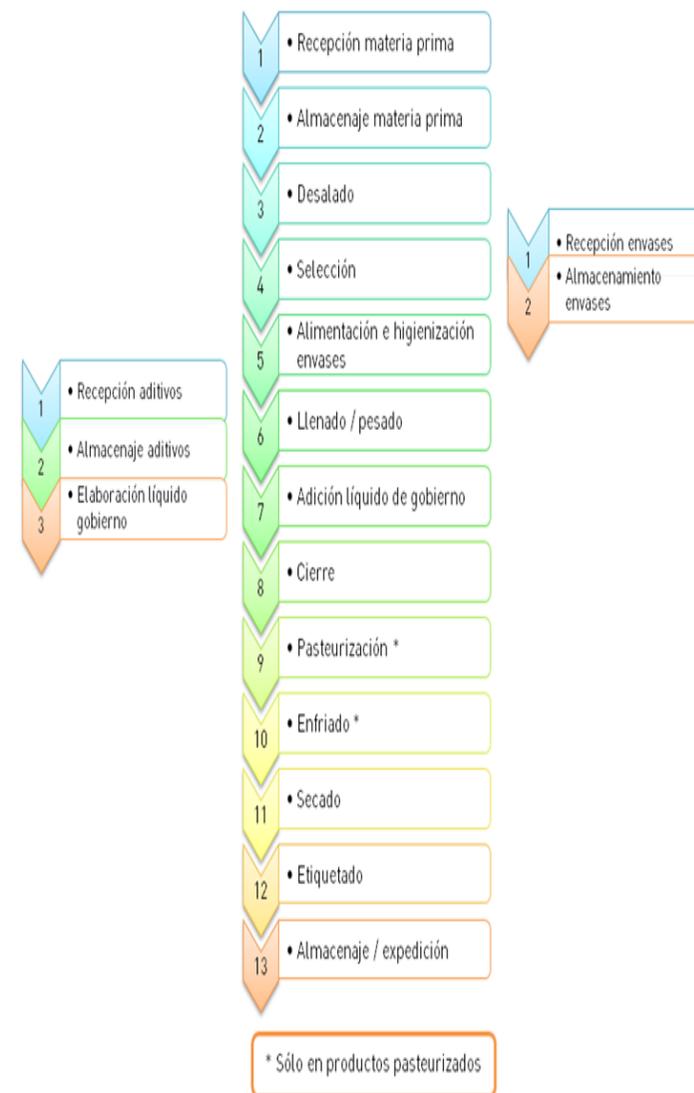
Sabor: característico

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH ≤ 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:



*OBSERVACIÓN: EXCEPCIONALMENTE PUEDE CONTENER ALGÚN RESTO DE HUESO