



# FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: RELLENA DE AJO REVISIÓN 6ª, Octubre 2025



**Denominación de venta:** Rellena de ajo

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

**Presentación:** Rellenas\*

**Variedades:** Manzanilla/Gordal

**Calibres:** 241/260, 201/220, 91/100, 61/80

**Formatos pasteurizados:** A-20(5.000 g), A-15(2.500 g), A-370(175 g)

**Formatos no pasteurizados:** ---

**Composición e ingredientes:** Aceitunas verdes rellenas (ajo 25%), agua, sal, potenciadores de sabor E-621, E-627 y E-631, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300 y aroma.

**Contiene sulfitos.**

**Información nutricional:** Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 613, kcal 149, grasas totales 14,5 g, de las cuales grasas saturadas 2,35 g, hidratos de carbono 2,8 g, de los cuales azúcares 0,05 g, proteínas 1,7 g, sal 3,62 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:** Contiene 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: amarillo y blanco

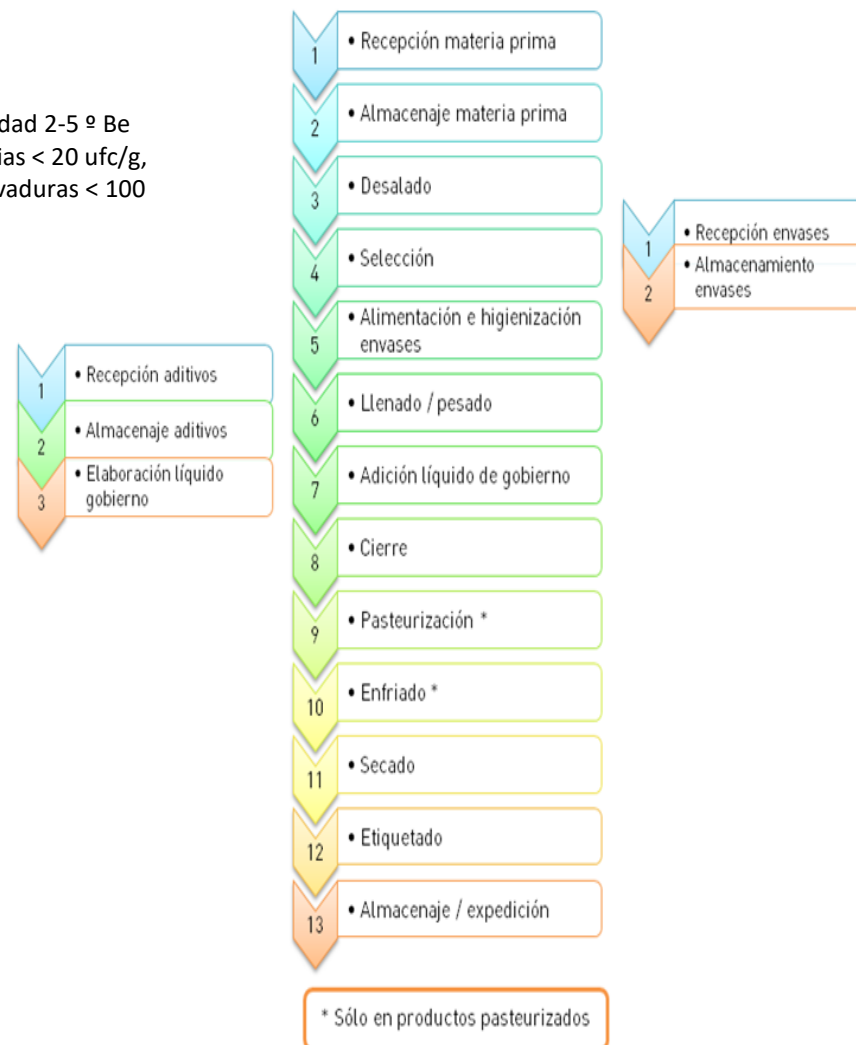
Sabor: característico

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:**



\*OBSERVACIÓN: EXCEPCIONALMENTE PUEDE CONTENER ALGÚN RESTO DE HUESO



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

# FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: RELLENA DE AJO REVISIÓN 6ª, Octubre 2025



**Denominación de venta:** Rellena de ajo

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

**Presentación:** Rellenas\*

**Variedades:** Gordal (Chalkidiki)

**Materia prima procedente de:** UE y fuera de UE

**Calibres:** 241/260, 201/220, 91/100, 61/80

**Formatos pasteurizados:** A-20(5.000 g), A-15(2.500 g), A-370(175 g)

**Composición e ingredientes:**

Aceitunas verdes rellenas (ajo 25%), agua, sal, potenciadores de sabor E-621, E-627 y E-631, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300 y aroma.

**Contiene sulfitos.**

**Información nutricional:** Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 652,7, kcal 156, grasas totales 15,4 g, de las cuales grasas saturadas 1,49 g, hidratos de carbono 2,8 g, de los cuales azúcares 0,2 g, proteínas 1,1 g, sal 1,84 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:** Contiene 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: verde claro a medio oscuro de la aceituna

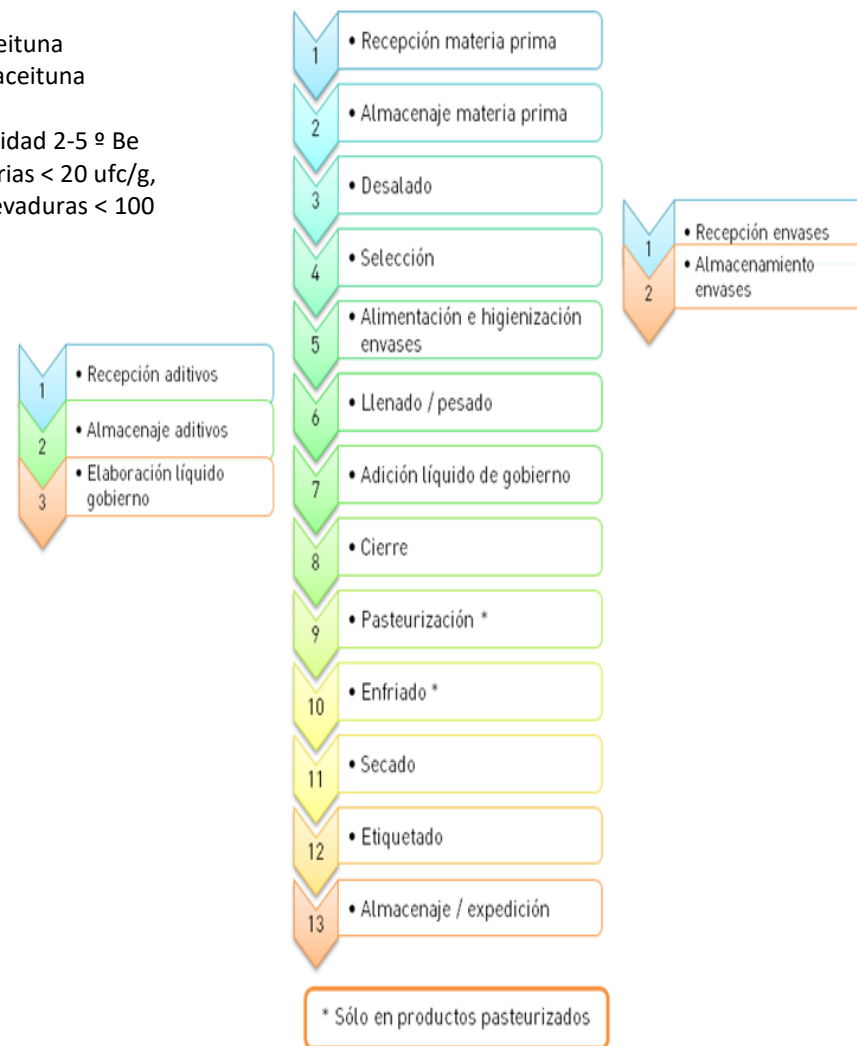
Sabor: fresco y sin sabores extraños de la aceituna

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