



# FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: MANZANILLA REVISIÓN 7ª, JULIO 2025



**Denominación de venta:** Manzanilla

**Descripción del producto:** Aceitunas manzanilla en líquido de gobierno

**Presentación:** Entera/deshuesada\*/partida/rellena

**Varietades:** Manzanilla

**Calibres:** 281/300, 241/260, 241/300, 200/220, 201/220, 160/200, 161/200, 161/180, 141/160

**Origen:** España

**Formatos pasteurizados:** A-20 (5.000 g), A-15 (2.500 g), galón (2.500 g), barrilito (600 g), carolina (350 g, 300g y 250g), A-370 (200 g).

**Formatos no pasteurizados:** Cubos 16l (10.000 g), cubos 4150-R (9.000 g), cubos 10l (7.000 g) (6.000 g sin hueso), cubo 465-R (4.500 g), cubo 446- R (2.600 g), cubo 437-R (2.250 g), barriles (154 kg)

**Composición e ingredientes:** (Varios aliños)

Agua de sabor anchoa;

Aceitunas verdes, 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.**

Agua de 5º (natural);

Aceitunas verdes, agua, sal, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300.

**Contiene sulfitos.**

Agua de mojo picón; (sin ajo ni laurel)

Aceitunas verdes, agua, 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-260 y E-270, aromas. **Contiene sulfitos.**

**Información nutricional:** Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 840, kcal 204, grasas totales 20 g, de las cuales grasas saturadas 4,4 g, hidratos de carbono 4,4 g, de los cuales azúcares 0,5 g, proteínas 1,5 y sal 3,38g.

**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:** 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 verdoso

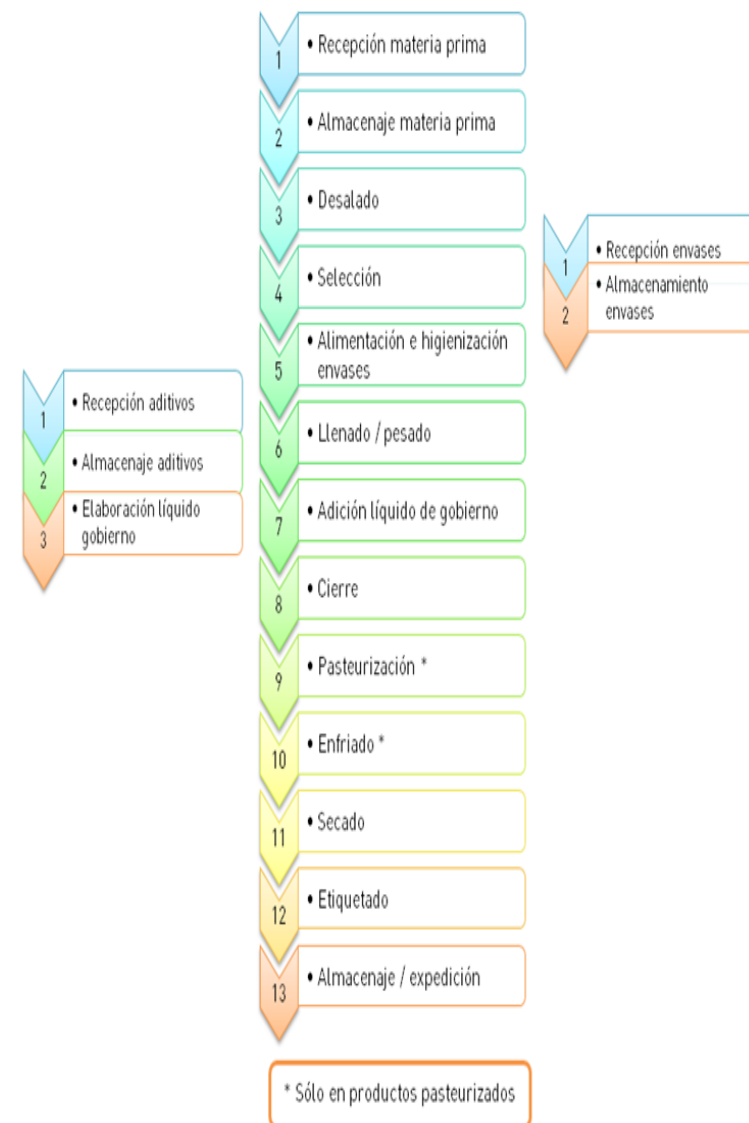
Sabor: característico

Olor: característico

**Parámetros físico-químicos:** pH  $\leq$ 4.1, salinidad 2-5 º 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