



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

**Denominación de venta:** Variantes 5F

**Descripción del producto:** Mezcla de vegetales para ensalada en líquido de gobierno

**Presentación:** Enteros/cortados

**Variedades:** ---

**Calibres:** ---

**Origen:** UE y fuera de UE

**Formatos pasteurizados:** Galón (2.200 g)

**Formatos no pasteurizados:** Cubo 16l (10.000 g), fanega (154kg).

**Composición e ingredientes:** Vegetales en proporción variable (pepinos, coliflor, zanahorias, cebollitas, pimiento rojo), agua, vinagre de alcohol, correctores de acidez E-260 y E-270, conservante E-202, antioxidante E-300. **Contiene sulfitos.**

**Información nutricional:** Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 50, kcal 12, grasas totales 0,2 g, de las cuales grasas saturadas 0,1 g, hidratos de carbono 2,2 g, de los cuales azúcares 0,51 g, proteínas 0,3 g, sal 3,2 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:** 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

## FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: VARIANTES 5F

REVISIÓN 6ª, ENERO 2026



**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 g Be

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