



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: BANDERILLAS PICANTES

REVISIÓN 5ª, AGOSTO 2023



Denominación de venta: Banderillas picantes

Descripción del producto: Banderillas picantes en líquido de gobierno

Presentación: Vegetales troceados en espadín

Varietades: ---

Calibres: ---

Formatos pasteurizados: A-20 (5.000 g), A-15 (2.500 g), galón (2.000 g), ½ galón (1.100g), barrilito (500 g), carolina (300 g), A-370 (175 g)

Formatos no pasteurizados: Cubos 16l (9.000 g), cubos 10l (6.000 g), cubo 465-R (3.700 g), cubos 446-R (1.800 g), PET 700 (300 g)

Composición e ingredientes: Agua, pepinillos, aceitunas verdes rellenas (pasta de pimiento 10%) (pimiento, estabilizante E-401), pimiento rojo, cebollitas, guindillas, sal, vinagre de alcohol, potenciador de sabor E-621, correctores 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 163, kcal 39, grasas totales 2,6 g, de las cuales grasas saturadas 0,49 g, hidratos de carbono 2,8 g, de los cuales azúcares 0,24 g, proteínas 1,1 g, sal 3,4 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

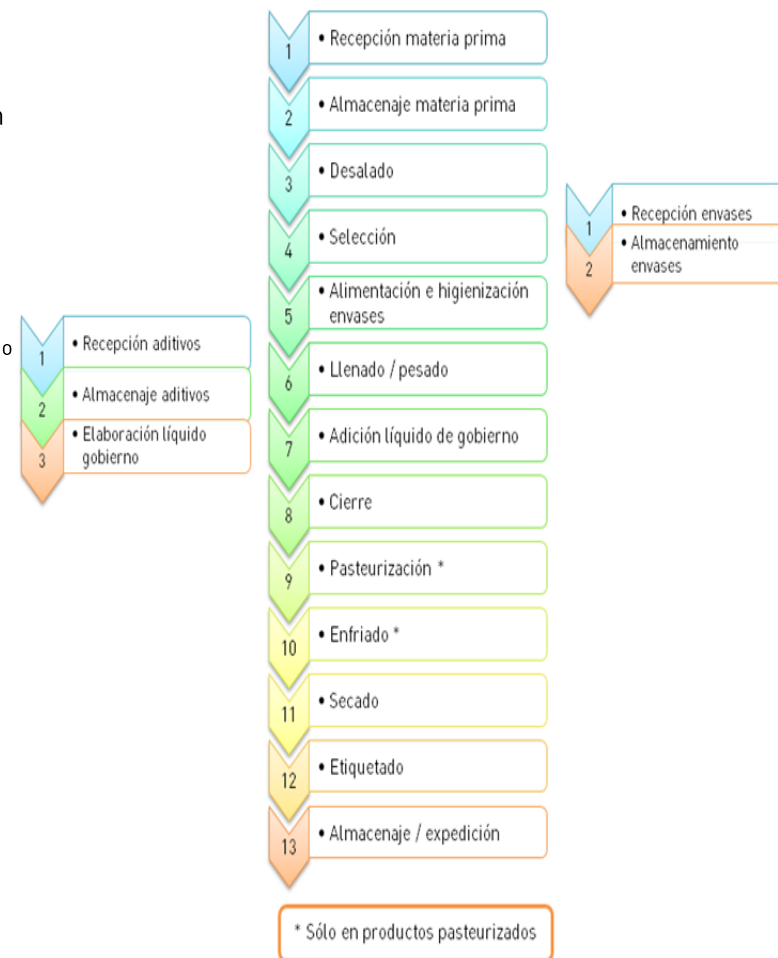
Sabor: característico

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH ≤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



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: BANDERILLAS DULCES **REVISIÓN** 5ª, AGOSTO 2023



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Denominación de venta: Banderillas dulces

Descripción del producto: Banderillas dulces en líquido de gobierno

Presentación: Vegetales troceados en espadín

Varietades: ---

Calibres: ---

Formatos pasteurizados: A-20 (5.000 g), A-15 (2.500 g), galón (2.000 g), ½ galón (1.100g), barrilito (500 g), carolina (300 g), A-370 (175 g)

Formatos no pasteurizados: Cubos 16l (9.000 g), cubos 10l (6.000 g), cubo 465-R (3.700 g), cubos 446-R (1.800 g), PET 700 (300 g)

Composición e ingredientes: Agua, pepinillos, aceitunas verdes rellenas (pasta de pimiento 10%) (pimiento, estabilizante E-401), pimiento rojo, cebollitas, sal, vinagre de alcohol, potenciador de sabor E-621, correctores 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 163, kcal 39, grasas totales 2,6 g, de las cuales grasas saturadas 0,49 g, hidratos de carbono 2,8 g, de los cuales azúcares 0,24 g, proteínas 1,1 g, sal 3,4 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, 5 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

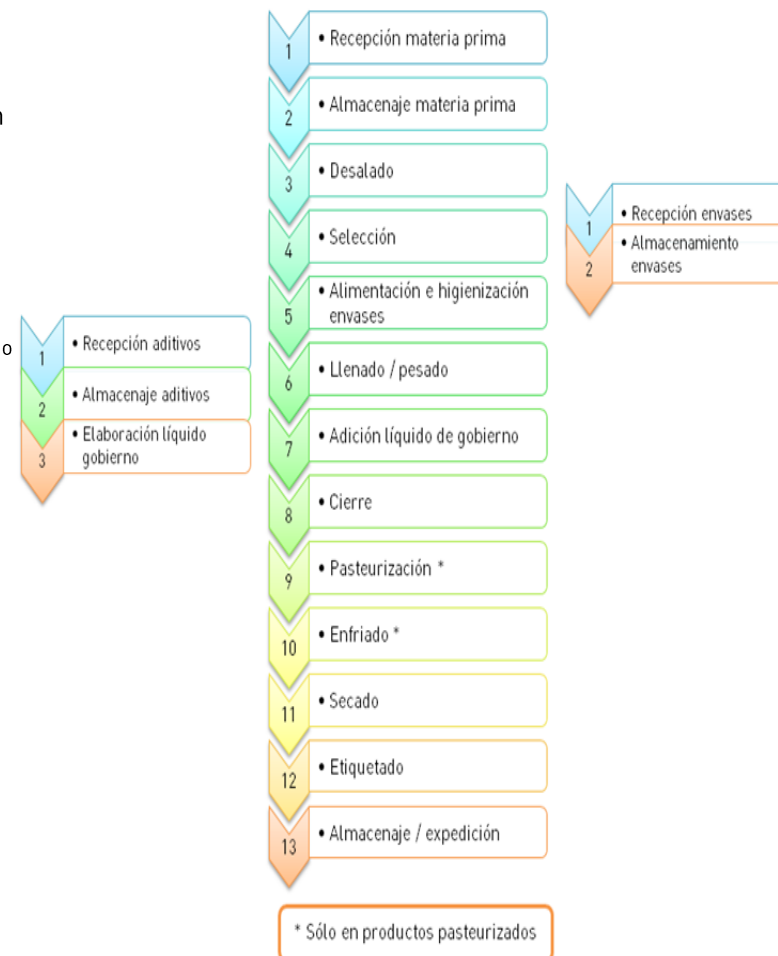
Sabor: característico

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH ≤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