



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: DESHUESADA VARIADA ECO MOJO PICÓN REVISIÓN 5ª, AGOSTO 2023

Denominación de venta: Deshuesada variada eco mojo picón

Descripción del producto: Mezcla de aceitunas y encurtidos para ensalada en líquido de gobierno

Presentación: ---

Varietades: ---

Calibres: ---

Formatos pasteurizados: ---

Formatos no pasteurizados: Cubo 437-R (2.250 g)

Composición e ingredientes: Aceitunas y encurtidos en proporción variable (aceitunas verdes, pepinos, cebollitas), 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, emulsionante E-433, estabilizante E-1520, aromas, corrector de acidez E-270.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 510, kcal 123, grasas totales 11,4 g, de las cuales grasas saturadas 2,13 g, hidratos de carbono 4 g, de los cuales azúcares 0,73 g, proteínas 1,2 g, sal 3,05 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: 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: amarillo anaranjado

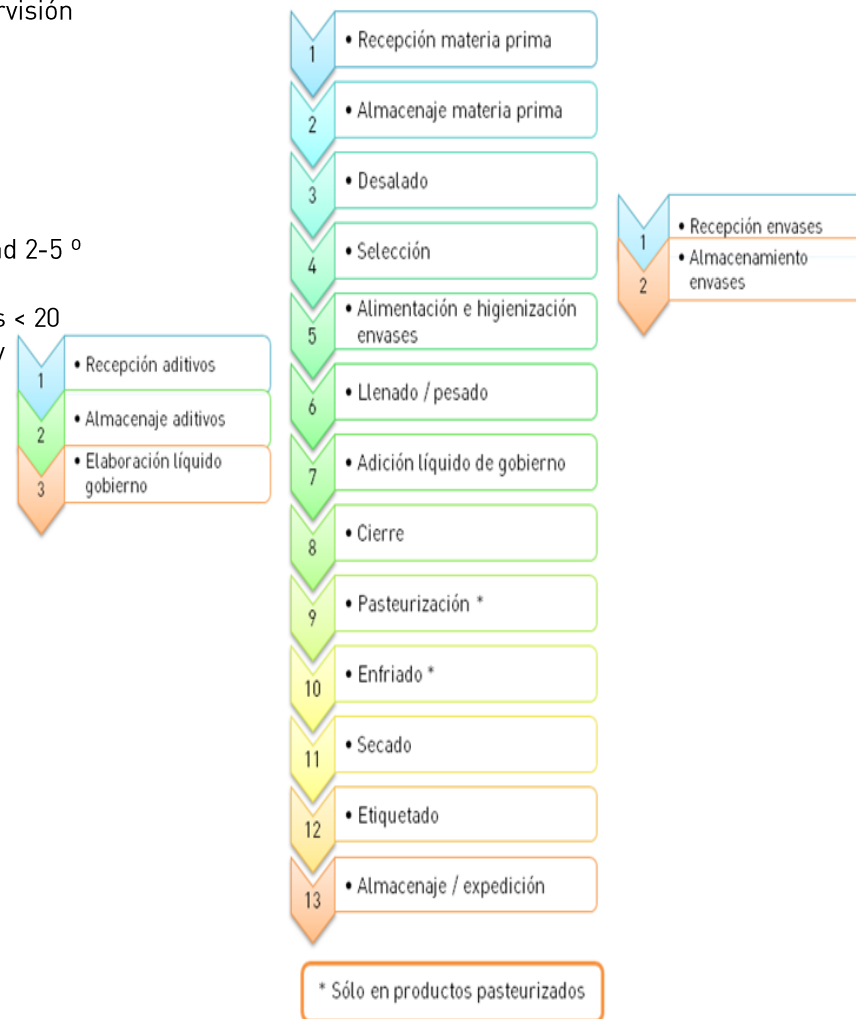
Sabor: característico

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