



## FICHA TECNICA

Denominacion del Producto	ALCAPARRONES CASEROS
Descripcion del Producto	Alcaparrones aliñados al estilo casero.
Principales Ingredientes	Alcaparrones, Pimiento, Ajo, Agua, Sal, Vinagre, Acidulantes: Acido Lactico y Acido Citrico, Conservador Sorbato potasico y especias aromáticas.
Calibres	0/18
Vida del Producto desde Fabricacion	6 meses a T° lo mas fresco posible.

	<b>Párametros Relevantes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor</b>
Características Físico-Químicas	pH Anteincubación		<4,0
	pH postincubacion (10 días a 30 °C)	Uds. De diferencia	<0,5
	Acidez	% Ác. Láctico	0,5
	Sal	% NaCl	3,0-4,0
	<b>Características Físicas y defectos</b>		
	Defectos de textura (Frutos Blandos, arrugados o fibrosos)	%	<6
	Defectos en la epidermis afectando a la pulpa (daños por insectos, criptogamas, manchas que penetre el interior del fruto)	%	<12
	Defectos en la epidermis sin afectar a la pulpa (criptogamas, manchas superficiales, coloracion anormal)	%	<10
	Pedúnculos	%	<3
	Frutos Rotos	%	<3
	Suma Total de Defectos	%	<17
Materias Extrañas Inocuas	Uds./Kg ó Fraccion	<1	
Los valores de metales pesados, contaminantes radioactivos, micotoxinas, residuos veterinarios y médicos, deberan cumplir los limites y normativas aplicables en aquellos paises en los que el producto vaya a ser dispuesto a la venta			

### Características Organolépticas

Aspecto	Característico alcaparrones aliñados. Limpio. Homogeneo. Color uniforme Verde oscuro
Olor	Característico. Exento de olores extraños
Sabor	Característico. Exento de sabores anónimos
Consistencia	Firme