



## FICHA TECNICA

Denominacion del Producto	BANDERILLAS PICANTES Pepino Entero
Descripcion del Producto	Variado de encurtido (pepinillo,cebollita,aceituna,pimiento y guindilla) pinchado en palo de madera.
Principales Ingredientes	Pepinillos, Cebollitas, Aceitunas,Pimiento, Guindilla, Agua,Sal,Vinagre Acidulantes: acido láctico y cítrico y conservador Sorbato Postasico.
Calibres	
Vida del Producto desde Fabricacion	6 meses en T° lo mas freco posible.

Valores Nutricionales Medios Aproximados por 100 gr	Caracteristicas Fisico-Quimicas y defectos	Unidad	Valor
<b>Energia</b> 250,0 kJ/ 59,81 Kcal	pH Anteincubación		<4,0
<b>Grasas</b> 4,3 g	pH postincubacion (10 días a 30 °C)	Uds. De diferencia	<0,5
de las cuales saturadas 1,10 g	Acidez	% Ác. Láctico	0,5
<b>Hidratos de Carbono</b> 1,5 g	Sal	% NaCl	3,0-4,0
de los cuales azucares 0 g	Defectos de textura (Frutos Blandos, arrugados o fibrosos)	%	<6
<b>Proteinas</b> 1,1 g	Defectos en la epidermis afectando a la pulpa (daños por insectos,criptogamas, manchas que penetre el interior del fruto)	%	<12
<b>Sal</b> 4,0 g	Defetos 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			

### Caractericticas Organolépticas

Aspecto	Limpio, Homojeneo,con el color caracteristico de cada producto, guindilla amarilla,pimiento rojo,Pepino verde, Cebollita blanca, acetuna verde
Olor	Caracteristico. Exento de olores extraños
Sabor	Caracteristico con vinagre, exento de sabores anónimos
Consistencia	Firme