



FICHA TECNICA

Denominacion del Producto	BANDERILLAS DULCES
Descripcion del Producto	Variado de encurtido pepinillo,cebollita,aceituna,zanahoria y pimiento.) pinchado en palo de madera.
Principales Ingredientes	Pepinillos, Cebollitas, Aceituna, Zanahorias,Pimiento, Agua,Sal,Vinagre Potenciador del sabor E-621, Acidulantes: Acido Lactico y Citrico.
Calibres	
Vida del Producto desde Fabricacion	3 años a Tª ambiente

Valores Nutricionales Medios Aproximados por 100 gr	Características Físico-Químicas y defectos	Unidad	Valor
Energia 250,0 kJ/ 59,81 Kcal	pH Anteincubación		<4,0
Grasas 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
Hidratos de Carbono 1,5 g	Sal	% NaCl	3,0-4,0
de los cuales azucars 0 g	Defectos de textura (Frutos Blandos, arrugados o fibrosos)	%	<6
Proteinas 1,1 g	Defectos en la epidermis afectando a la pulpa (daños por insectos,criptogamas, manchas que penetre el interior del fruto)	%	<12
Sal 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			

Características Organolépticas

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