



FICHA TECNICA

Denominacion del Producto	MANZANILLA ENTERA SABOR ANCHOA
Descripcion del Producto	Aceitunas verdes enteras con sabor anchoa
Principales Ingredientes	Aceitunas, Agua, Sal, Potenciador del sabor E-621 Acidulantes: acido lactico y cítrico.
Calibres	240/260
Vida del Producto desde Fabricacion	3 años a Tª ambiente

Valores Nutricionales Medios Aproximados por 100 gr	Características Físico-Químicas y defectos	Unidad	Valor
Energía 402 kJ/ 96,17 Kcal	pH Anteincubación		<4,0
Grasas 16 g	pH postincubacion (10 días a 30 °C)	Uds. De diferencia	<0,5
de las cuales saturadas 3 g	Acidez	% Ác. Láctico	0,5
Hidratos de Carbono 0,50 g	Sal	% NaCl	3,0-4,0
de los cuales azucare < 0,5 g	Defectos de textura (Frutos Blandos, arrugados o fibrosos)	%	<6
Proteínas 1,2 g	Defectos en la epidermis afectando a la pulpa (daños por insectos, criptogamas, manchas que penetre el interior del fruto)	%	<12
Sal 3,0 g	Defectos en la epidermis sin afectar a la pulpa (criptogamas, manchas superficiales, coloracion anormal)	%	<10
Fibra alimentaria 2,6 g	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 aceitunas manzanillas enteras. Limpio. Homogeneo. Color uniforme Verde-amarillo paja
Olor	Característico. Exento de olores extraños
Sabor	Característico. Exento de sabores anónimos
Consistencia	Firme