



## FICHA TECNICA

Denominacion del Producto	PEPINILLOS
Descripcion del Producto	Pepinillos agridulces.
Principales Ingredientes	Pepinillos, Agua, Sal, Vinagre, Potenciador del sabor E-621 Acidulantes: Acido lactico y citrico.
Calibres	300/400
Vida del Producto desde Fabricacion	3 años a Tª ambiente

	Párametros Relevantes	Unidad	Valor
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, deberán cumplir los límites y normativas aplicables en aquellos países en los que el producto vaya a ser dispuesto a la venta			

### Características Organolépticas

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