



## FICHA TECNICA

Denominacion del Producto	REVUELTO PICANTE
Descripcion del Producto	Aceituna morada con encurtidos y picante
Principales Ingredientes	Aceituna morada, Pepinillos, Zanahorias, Coliflor, Guindillas, Agua, Sal Vinagre, Potenciador del sabor E-621, Acidulantes acido lactico y citrico Conservador Sorbato potasico y especias aromaticas.
Calibres	240/260
Vida del Producto desde Fabricacion	12 meses a T° lo mas fresco posible

Características Físico-Químicas y defectos	Unidad	Valor
--	--------	-------

Características Físico-Químicas y defectos	Unidad	Valor
pH Anteincubación		<4,0
pH postincubacion (10 dias a 30 °C)	Uds. De diferencia	<0,5
Acidez	% Ác. Láctico	0,5
Sal	% NaCl	3,0-4,0
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
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	Característico aceitunas morada natural hojiblanca. Limpio. Homogeneo. Color uniforme Verde-Morado.
Olor	Característico. Exento de olores extraños
Sabor	Característico. Exento de sabores anónimos
Consistencia	Firme