



FICHA TECNICA

24/10/2019

Denominacion del Producto	PARTIDAS VERDES ALIÑADAS
Descripcion del Producto	Aceitunas verdes partidas aliñadas
Principales Ingredientes	Aceitunas, agua, sal, vinagre, pimiento rojo, ajo, especias aromaticas, acidulante: acido lactico y conservador: sorbato potasico.
Calibres	180/260
Vida del Producto desde Fabricacion	1 año a T° lo mas fresco posible.

Valores Nutricionales Medios Aproximados por 100 gr	Caracteristicas Fisico-Quimicas y defectos	Unidad	Valor
Energía 152 Kcal	<p>pH Anteincubación pH postincubacion (10 dias a 30 °C) Acidez Sal</p> <p>Caracteristicas Fisicas y defectos Defectos de textura (Frutos Blandos, arrugados o fibrosos) Defectos en la epidermis afectando a la pulpa (daños por insectos, criptogamas, manchas que penetre el interior del fruto) Defectos en la epidermis sin afectar a la pulpa (criptogamas, manchas superficiales, coloracion anormal) Pedúnculos Frutos Rotos Suma Total de Defectos Materias Extrañas Inocuas</p>		<4,0
Grasas 15 g de las cuales saturadas 4 g		Uds. De diferencia	<0,5
Hidratos de Carbono 1,5 g de los cuales azucares <0,5 g		% Ác. Láctico	0,5
Proteinas 1 g		% NaCl	3,0-4,0
Sal 4,5g			
		%	<6
		%	<12
		%	<10
		%	<3
		%	<3
	%	<17	
	Uds./Kg ó Fraccion	<1	
<p>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</p>			

Caracteristicas Organolépticas

Aspecto	Característico Aceituna aliñada. Limpio. Homogeneo. Color uniforme Verde
Olor	Característico. Exento de olores extraños
Sabor	Fresco de temporada.
Consistencia	Firme