



## FICHA TECNICA

24/10/2019

Denominacion del Producto	<b>GAZPACHA</b>
Descripcion del Producto	Aceitunas verdes partidas aliñadas
Principales Ingredientes	Aceitunas, agua, sal, vinagre, pimenton, 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		
<b>Energia</b> 152 Kcal	<p>pH Anteincubación pH postincubacion (10 dias a 30 °C) Acidez Sal</p> <p><b>Caracteristicas Fisicas y defectos</b> 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) Defetos en la epidermis sin afectar a la pulpa (criptogamas, manchas superficiales, coloracion anormal) Pedúnculos Frutos Rotos Suma Total de Defectos Materias Extrañas Inocuas</p>	<p>Uds. De diferencia % Ác. Láctico % NaCl</p>	<p>&lt;4,0 &lt;0,5 0,5 3,0-4,0</p>		
<b>Grasas</b> 15 g					
de las cuales saturadas 4 g					
<b>Hidratos de Carbono</b> 1,5 g					
de los cuales azucares <0,5 g					
<b>Proteinas</b> 1 g					
<b>Sal</b> 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	Caracteristico Aceituna aliñada. Limpio. Homogeneo. Color uniforme Verde
Olor	Caracteristico. Exento de olores extraños
Sabor	Fresco.
Consistencia	Firme

|