



FICHA TECNICA

16/01/20

Denominacion del Producto	ALCAPARRAS
Descripcion del Producto	Alcaparras en vinagre.
Principales Ingredientes	Alcaparras, agua, sal, vinagre, Acidulante acido lactico y citrico conservador sorbato potasico.
Calibres	10 mm
Vida del Producto desde Fabricacion	12 meses T° ambiente

Valores Nutricionales Medios Aproximados por 100 gr	Características Físico-Químicas y defectos	Unidad	Valor
Energia 43,06 Kcal	pH Anteincubación		<4,0
Grasas 9,11 g	pH postincubacion (10 dias a 30 °C)	Uds. De diferencia	<0,5
de las cuales saturadas 0,8 g	Acidez	% Ác. Láctico	0,5
Hidratos de Carbono 0,1 g	Sal	% NaCl	3,0-4,0
de los cuales azucares <0,1 g	Defectos de textura (Frutos Blandos, arrugados o fibrosos)	%	<6
Proteinas 2,3 g	Defectos en la epidermis afectando a la pulpa (daños por insectos,criptogamas, manchas que penetre el interior del fruto)	%	<12
Sal 2,9 g	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 Alcaparra. Limpio.Homogeneo. Color uniforme verde.
Olor	Característico. Exento de olores extraños
Sabor	Característico. Exento de sabores anónimos
Consistencia	Firme