



FICHA TECNICA

Denominacion del Producto	ALCAPARRONES CASEROS
Descripcion del Producto	Alcaparrones aliñados al estilo casero.
Principales Ingredientes	Alcaparrones, Pimiento,Ajo, Agua, Sal,Vinagre,Acidulantes: Acido Lactico y Acido Citrico, Conservador Sorbato potasico y especias aromaticas.
Calibres	0/18
Vida del Producto desde Fabricacion	6 meses a Tº lo mas fresco posible.

Párametros Relevantes	Unidad	Valor	
Caracteristicas Fisico-Quimicas	pH Anteincubación pH postincubacion (10 dias a 30 °C) Acidez Sal 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	Uds. De diferencia % Ác. Láctico % NaCl % % % % % Uds./Kg ó Fraccion	<4,0 <0,5 0,5 3,0-4,0 <6 <12 <10 <3 <3 <17 <1
	Los valores de metales pesados, contaminantes radioactivos,micotoxinas, residuos veterinarios y médicos, deberan cumplir los limites y normativas aplicables en aquellos países en los que el producto vaya a ser dispuesto a la venta		

Caractericticas Organolépticas

Aspecto	Caracteristico alcaparrones aliñados. Limpio.Homogeneo. Color uniforme Verde oscuro
Olor	Caracteristico. Exento de olores extraños
Sabor	Caracteristico. Exento de sabores anónimos
Consistencia	Firme