



## FICHA TECNICA

Denominacion del Producto	<b>CASERAS DESHUESADAS</b>
Descripcion del Producto	Aceitunas verdes deshuesadas al estilo casero
Principales Ingredientes	Aceitunas, Pimiento,Ajo, Agua, Sal,Vinagre,potenciador del sabor E-621 Acidulante Acido Lactico y especias Aromaticas.
Calibres	240/260
Vida del Producto desde Fabricacion	3 años a Tª ambiente

Valores Nutricionales Medios Aproximados por 100 gr	Caracteristicas Fisico-Quimicas y defectos	Unidad	Valor
<b>Energia</b> 427 kJ/102 Kcal	pH Anteincubación	Uds. De diferencia	<4,0
<b>Grasas</b> 9,3 g de las cuales saturadas 2,9 g	pH postincubacion (10 dias a 30 °C)	% Ác. Láctico	<0,5
<b>Hidratos de Carbono</b> 1 g de los cuales azucares 0 g	Acidez	% NaCl	0,5
<b>Proteinas</b> 1,2 g	Sal		3,0-4,0
<b>Sal</b> 4,0 g	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
	Defectos 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		

### Caractericticas Organolépticas

Aspecto	Caracteristico aceitunas verdes deshuesadas aliñadas. Limpio.Homogeneo. Color uniforme Verde-amarillo paja
Olor	Caracteristico, agradable, exento de olores extraños
Sabor	Caracteristico. Exento de sabores anónimos
Consistencia	Firme