



FICHA TECNICA

Denominacion del Producto	GORDAL ENTERA
Descripcion del Producto	Aceitunas verdes enteras
Principales Ingredientes	Aceitunas, Agua,Sal,Acidulante: acido lactic y citrico, antioxidante acido Azcorbico y conservador E-202,
Calibres	90/100
Vida del Producto desde Fabricacion	12 meses a T ^a ambiente

Valores Nutricionales Medios Aproximados por 100 gr	Caracteristicas Fisico-Quimicas y defectos	Unidad	Valor
Energia 401,99 kJ/ 96,17 Kcal	pH Anteincubación		<4,0
Grasas 9,61 g de las cuales saturadas 3,23 g	pH postincubacion (10 dias a 30 °C)	Uds. De diferencia	<0,5
Hidratos de Carbono 0,50 g de los cuales azucares 0 g	Acidez	% Ác. Láctico	0,5
Proteinas 1,2 g	Sal	% NaCl	3,0-4,0
Sal 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, coloración 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, deberán cumplir los límites y normativas aplicables en aquellos países en los que el producto vaya a ser dispuesto a la venta		

Características Organolépticas

Aspecto	Característico aceitunas enteras. Limpio. Homogéneo. Color uniforme Verde-amarillo paja
Olor	Característico. Exento de olores extraños
Sabor	Característico. Exento de sabores anómalos
Consistencia	Firme