



FICHA TECNICA

Denominacion del Producto	REVUELTO PICANTE
Descripcion del Producto	Aceituna morada con encurtidos y picante
Principales Ingredientes	Aceituna morada, Pepinillos, Zanahorias, Coliflor, Guindillas, Agua, Sal Vinagre, Potenciador del sabor E-621, Acidulantes acido lactic y citrico Conservador Sorbato potasico y especias aromaticas.
Calibres	240/260
Vida del Producto desde Fabricacion	12 meses a Tº lo mas fresco posible

Caracteristicas Fisico-Quimicas y defectos Unidad Valor

	pH Anteincubación pH postincubacion (10 dias a 30 °C) Acidez Sal Defectos de textura (Frutos blandos, arrugados o fibrosos) Defectos en la epidermis afectando a la pulpa (daños por insectos, criptogamas, manchas que penetren el interior del fruto) Defectos en la epidermis sin afectar a la pulpa (criptogamas, manchas superficiales, coloración anormal) Pedúnculos Frutos Rotos Suma Total de Defectos Materias Extrañas Inocuas	Uds. De diferencia % Ác. Láctico % NaCl % %	<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, 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 moradas naturales hojiblanca. Limpio. Homogéneo. Color uniforme Verde-Morado.
Olor	Característico. Exento de olores extraños
Sabor	Característico. Exento de sabores anómalos
Consistencia	Firme