



## FICHA TECNICA

24/10/2019

Denominacion del Producto	PARTIDAS VERDES ALIÑADAS
Descripcion del Producto	Aceitunas verdes partidas aliñadas
Principales Ingredientes	Aceitunas,agua,sal,vinagre,pimiento rojo,ajo,especies aromaticas, acidulante: acido lactic y conservador: sorbato potasico.
Calibres	180/260
Vida del Producto desde Fabricacion	1 año a Tº lo mas fresco posible.

Valores Nutricionales Medios Aproximados por 100 gr	Caracteristicas Fisico-Quimicas y defectos	Unidad	Valor
Energia 152 Kcal	pH Anteincubación	Uds. De diferencia	<4,0
Grasas 15 g de las cuales saturadas 4 g	pH postincubacion (10 dias a 30 °C)	% Ác. Láctico	<0,5
Hidratos de Carbono 1,5 g de los cuales azucares <0,5 g	Acidez	% NaCl	0,5
Proteinas 1 g	Sal		3,0-4,0
Sal 4,5g	<b>Caracteristicas Fisicas y defectos</b> 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) Defetos en la epidermis sin afectar a la pulpa (criptogamas,manchas superficiales, coloracion anormal) Pedúnculos Frutos Rotos Suma Total de Defectos Materias Extrañas Inocuas	%	<6
		%	<12
		%	<10
		%	<3
		%	<3
		%	<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 Aceituna aliñada. Limpio.Homogeneo. Color uniforme Verde
Olor	Caracteristico. Exento de olores extraños
Sabor	Fresco de temporada.
Consistencia	Firme

|