



## FICHA TECNICA

24/10/2019

Denominacion del Producto	<b>PARTIDAS VERDES ALIÑADAS</b>
Descripcion del Producto	Aceitunas verdes partidas aliñadas
Principales Ingredientes	Aceitunas, agua, sal, vinagre, pimiento rojo, ajo, especias aromaticas, acidulante: acido lactico 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	Características Fisico-Químicas y defectos	Unidad	Valor
<b>Energía</b> 152 Kcal	pH Anteincubación		<4,0
<b>Grasas</b> 15 g	pH postincubación (10 días a 30 °C)	Uds. De diferencia	<0,5
de las cuales saturadas 4 g	Acidez	% Ác. Láctico	0,5
<b>Hidratos de Carbono</b> 1,5 g	Sal	% NaCl	3,0-4,0
de los cuales azúcares <0,5 g	<b>Características Físicas y defectos</b>		
<b>Proteínas</b> 1 g	Defectos de textura (Frutos Blandos, arrugados o fibrosos)	%	<6
<b>Sal</b> 4,5g	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 Fracción	<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 Aceituna aliñada. Limpio. Homogeneo. Color uniforme Verde
Olor	Característico. Exento de olores extraños
Sabor	Fresco de temporada.
Consistencia	Firme

|