



## FICHA TECNICA

Denominacion del Producto	PARTIDAS CASERAS
Descripcion del Producto	Aceitunas verdes partidas aliñadas al estilo casero
Principales Ingredientes	Aceitunas, Pimiento,Ajo, Agua, Sal,Vinagre,Potenciador del sabor E-621 Acidulantes:Acido Lactico y Especias Arómáticas.
Calibres	200/260
Vida del Producto desde Fabricacion	3 años a T <sup>o</sup> ambiente

Valores Nutricionales Medios Aproximados por 100 gr	Caracteristicas Fisico-Quimicas y defectos	Unidad	Valor
<b>Energia</b> 652 kJ/159 Kcal <b>Grasas</b> 15,9 g de las cuales saturadas 2,9 g <b>Hidratos de Carbono</b> 1 g de los cuales azucare < 0,5 g <b>Proteinas</b> 1,6 g <b>Sal</b> 2,1 g <b>Fibra alimentaria</b> 2,6 g	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 penetre el interior del fruto) Defectos en la epidermis sin afectar a la pulpa (criptogamas,manchas superficiales, coloracion anormal) Pedúnculos Frutos Rotos Suma Total de Defectos Materias Extrañas Inocuas	Uds. De diferencia % Ác. Láctico % NaCl % % % % % Uds./Kg ó Fraccion	<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, 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 machacadas. Limpio.Homogeneo. Color uniforme Verde-amarillo paja
Olor	Caracteristico. Exento de olores extraños
Sabor	Caracteristico. Exento de sabores anónimos
Consistencia	Firme