

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: ALIÑADA MOJO PICÓN **REVISIÓN** 3ª, MAYO 2018

Denominación legal: Aliñada mojo picón

Descripción del producto: Aceitunas verdes partidas y aderezadas en líquido de gobierno

Marca: Zambudio

Fabricante: Aceitunas Y Encurtidos Zambudio S.L.
R.S.I 21.1.328/MU

Calibres: 201/260, 161/200, 141/160

Formatos pasteurizados: A-20(5.000 g), A-15(2.500 g), galón(2.500 g), barrilito(600 g), carolina(350 g), A-370(200 g)

Formatos no pasteurizados: Cubo 16l(10.000 g), cubo 10l(7.000 g), cubo 465-R(4.500 g), cubo 446-R(2.600 g), cubo 437-R(2.250 g), PET 1400 (800 g), PET 700(450 g), barriles(154-160 kg)

Composición e ingredientes: Aceitunas verdes partidas, agua, sal, vinagre, ajos, laurel, aromas, potenciadores de sabor E-621 y E-631, corrector de acidez E-270, conservantes E-202 y E-211, acidulante E-330, estabilizantes E-433 y E-1520, antioxidante E-300

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kcal 234, kJ 964, grasas totales 23,7 g, de las cuales grasas saturadas 4,18 g, hidratos de carbono 3,6 g, de los cuales azúcares 0,76 g, proteínas 1,5 g, sal 2,3 g

Identificación del lote: Lxxxxy, donde "xxx" es el número de día del año, "y" codifica el último dígito del año de fabricación del producto

Consumo preferente: Producto no pasteurizado, 9 meses. Producto pasteurizado, 3 años. Mantener en lugar seco y fresco, alejado de la luz solar. Una vez abierto mantener refrigerado 15 días máximo

Alérgenos: *Contiene sulfitos*

OGM: Este producto y todos sus componentes están exentos de organismos genéticamente modificados

Uso esperado: Producto para consumo directo. Las características organolépticas del producto pueden verse alteradas después de la fecha de consumo preferente. Producto destinado al público en general, con excepción de infantes (bajo supervisión adulta) y personas hipertensas

Parámetros organolépticos:

Textura: firme al tacto

Color: amarillo anaranjado

Sabor: característico

Olor: característico

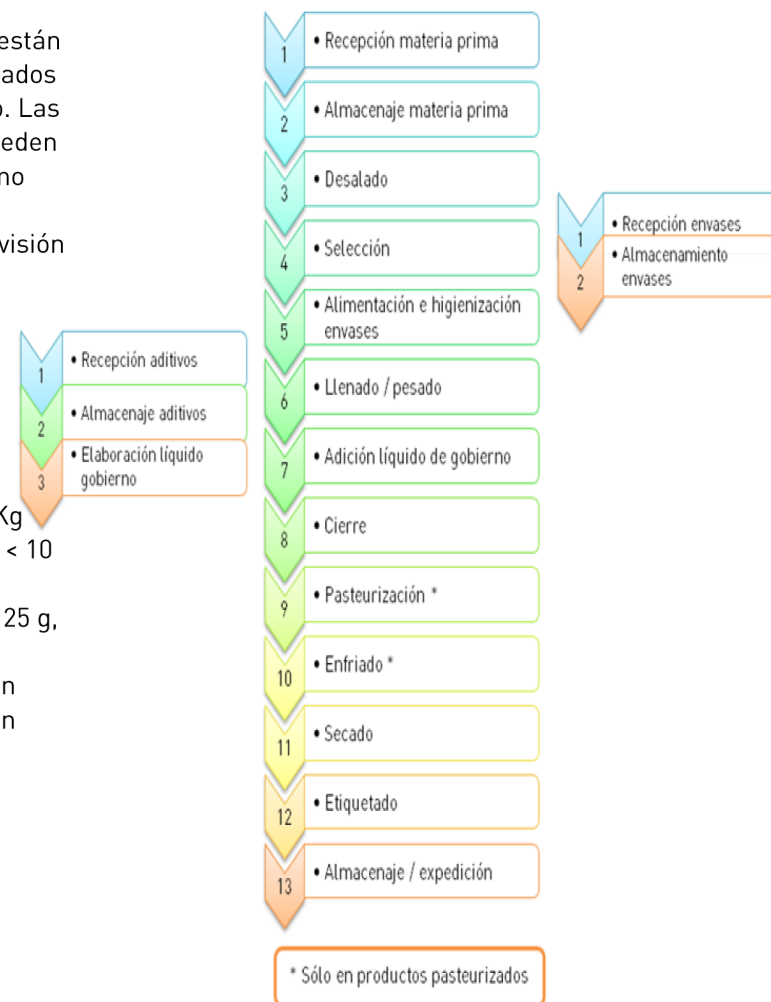
Parámetros físico-químicos: pH 3,93, acidez acética 1,04%, cloruros 3,64%, $SO_3^{2-} < 100$ mg/Kg

Parámetros microbiológicos: Enterobacterias < 10 ufc/g, aerobios mesófilos < 150 ufc/g, mohos y levaduras < 500 ufc/g, salmonella ausencia en 25 g, listeria ausencia en 25 g

Normativa legal: R.D. 123/2001 reglamentación técnico sanitaria, R.D. 176/2013 reglamentación técnico sanitaria, R.D. 142/2002 aditivos alimentarios, R.D. 140/2003 agua de consumo humano, R.D. 3484/2004 manipuladores de alimentos, C.E. 2073/2005 características

microbiológicas, C.E. 1169/2011 etiquetado, C.E. 22/2014 materiales contacto con alimentos

Proceso de elaboración:



Vereda de la Cruz, 42, 30161
Llano de Brujas, MURCIA

T. (+34) 968 30 11 64
F. (+34) 968 30 40 53

aceitunaszambudio.com
empresa@aceitunaszambudio.com