FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: YEYÉ REDUCIDA EN SAL REVISIÓN 3ª. MAYO 2018

Denominación legal: Aliñada yeyé reducida en sal Descripción del producto: Aceitunas de sosa en

líquido de gobierno Marca: Zambudio

Fabricante: Aceitunas Y Encurtidos Zambudio S.L.

R.S.I 21.1.328/MU **Calibres:** 141/260

Formatos pasteurizados: A-20(5.000 g), A-15(2.500 g), barrilito(600 g), carolina(350 g), A-370(200 g) Formatos no pasteurizados: Cubos 16l(10.000 g), cubos 10l(6.000 g), cubo 465-R(4.500 g), cubos 446-R(2.600 g), cubos 437-R(2.250 g), PET 700(450 g),

barriles(154-160 kg)

Composición e ingredientes (Productos no pasteurizados): Aceitunas de sosa, agua, sal, aceite, aromas, orégano, ajedrea, 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, Contenido reducido en sal.

Composición e ingredientes (Productos pasteurizados): Aceitunas de sosa, aqua, sal, aromas, potenciadores de sabor E-621 y E-631, regulador de pH E-270, conservantes E-202 y E-211, acidulante E-330, estabilizantes E-433 y E-1520, antioxidante E-300, Contenido reducido en sal.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 q de producto; kcal 165, kJ 683, grasas totales 15,3 g, de las cuales grasas saturadas 2,8 g,

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

hidratos de carbono 5,8 q, de los cuales azúcares 0,05 g, proteínas 1,1 g, sal 1,96 g

Identificación del lote: Lxxxy, 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

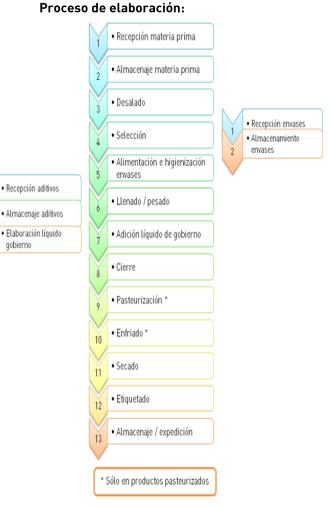
Color: verde

Sabor: característico Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH 3,87, acidez láctica 1,20%, cloruros 3, 64%, SO_3^{-2} <100 mg/Kg Parámetros microbiológicos: Enterobacterias < 10 ufc/q, aerobios mesófilos < 150 ufc/q, mohos y levaduras < 500 ufc/g, salmonella ausencia en 25 g,

listeria ausencia en 25 a

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



Recepción aditivos

gobierno

aceitunaszambudio.com empresa@aceitunaszambudio.com