

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Fecha:	10/11/2020
		Edición:	6

Denominación del producto

PEPINILLOS EN VINAGRE

Marca comercial

EL PASTOR DE ASEGO

Material de envasado y presentación

Tapa y tarrina de polipropileno etiquetado. Material apto para uso alimentario.

Presentación y embalaje

Formato	Peso bruto (g)	Peso Neto (g)	P.N. Ecurrido (g)
Tarrina 250	535	525	250
Tarrina 450	840	800	450
Tarrina 600	1100	1050	600

Ingredientes

Pepinillo, agua, vinagre y conservante: sorbato potásico.

Características de Calidad

Categoría comercial: PRIMERA

Calibre: 30/40 - 60/80 - 80/100 - 150/300 - 300/400

Este producto cumple con los requisitos recogidos en la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y venta de aceitunas de mesa, RD 1230/2001 del 8 de Noviembre.

Características físico/químicas

pH: (3,0 , 3,5)

Contenido en sal (2.0 , 4.0) °Bé

Características microbiológicas

Producto estable microbiológicamente. Ausencia de microorganismos patógenos.

Salmonella en 25g	Ausencia	Escherichia Coli	<10 ufc/g
Estafilococos Aureus	<10 ufc/g	Listeria Monocytogenes en Ausencia	

Alérgenos

Contiene sulfitos. Puede contener trazas de pescado y altramuces.

Condiciones de conservación y almacenamiento

Una vez abierto, conservar en el frigorífico.

Evitar golpes y almacenar en lugar fresco y seco.

Proteger de la luz intensa.

Vida útil

1 Año.

Población destino

Población en general.

El **LOTE** de fabricación, que es la **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE** del producto, está indicado en la etiqueta.