



Tradición Mediterránea
DESDE 1881

OLIVES GARCÍA, S.A.
C.I.F. A48228649 R.S.G.E.A. 212259/V R.I.A. 4640294
Av. Pintor Gomar, 15
46830 Benigànim (València)
Telf. 962 920 444 - Fax 962 920 303
olivesgarcia@olivesgarcia.com
www.olivesgarcia.com

FICHA TÉCNICA

GUINDILLA

PRODUCTO

Denominación: ENCURTIDOS GUINDILLA

País de origen: ESPAÑA

Categoría comercial: Primera

ELABORACIÓN PRODUCTO

La cuarterola de guindilla se encuentra en aguasal. Ésta no es desalada antes del envasado. Se preparan los envases a utilizar y se va poniendo la guindilla dentro. Se realiza de forma manual por varios operarios. Una vez llenos, se añade el caldo de variantes.

FORMATOS DISPONIBLES Y PACKAGING

T-1 (P.N: 700g)	Bandeja de 6 unidades P.N.E: 360g
T-2.5 (P.N: kg)	Caja de 6 unidades P.N.E: 1.75kg
CU05 (P.N: kg)	Individual P.N.E: 3.5kg
CU10 (P.N: kg)	Individual P.N.E: 7kg

INFORMACIÓN PRODUCTO

Ingredientes: Guindilla, agua, vinagre, sal, conservador (E-202) y acidulante (E-270).

Composición nutricional por 100 g de producto:

- Valor energético: 120 KJ/28 Kcal
- Grasas: 0.30 g, de las cuales saturadas <0.10 g
- Hidratos de carbono: 5.50 g, de los cuales azúcares 0.20 g
- Proteínas: 0.90 g
- Sal: 1.40 g

Alérgenos: Contiene sulfitos.

Condiciones almacenamiento y transporte: conservar en lugar fresco y seco, evitar las fuentes de calor. Una vez abierto, mantener en refrigeración.

Procesos tecnológicos aplicados: Nuestros formatos en *tarros* de cristal reciben un tratamiento de pasteurización a Tª superior a 80ºC.

Última actualización: Enero 2023
F.32.00



Tradición Mediterránea
DESDE 1881

OLIVES GARCÍA, S.A.
C.I.F. A/48228649 R.S.G.E.A.A. 212259/V R.I.A. 4640294
Av. Pintor Gomar, 15
46830 Benigànim (València)
Telf. 962 920 444 - Fax 962 920 303
olivesgarcia@olivesgarcia.com
www.olivesgarcia.com

FICHA TÉCNICA

INSTRUCCIONES DE USO

Vida útil: 1 año para los formatos no pasteurizados y 4 años para los formatos que reciben tratamiento de pasteurización

Determinación de uso: producto listo para el consumo directo. Las características típicas del producto podrían verse afectadas pasada la fecha de consumo preferente. Producto destinado al público en general, con excepción de infantes sin la supervisión de un adulto.

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Textura: Firme al tacto

Color: Amarillo característico

Sabor: Característico

Olor: Característico

CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos < 10 ufc/g

Enterobacterias presuntivas <10 ufc/g

Escherichia coli ausencia/g

Staphylococcus aureus ausencia/g

Clostridium sulfito reductores ausencia/g

VULNERABILIDAD DEL FRAUDE

El riesgo de fraude se encuentra en las materias primas y queda controlado según nuestro procedimiento de proveedores y para producto final no hay riesgo pues no se declara ninguna característica que dependa del estatus de la materia

Última actualización: Enero 2023
F.32.00