MARTÍN CASTRO
Aceitunas y encurtidos

C/ Alfareros, 7- Polígono Industrial San Cosme
47620 Villanubla (Valladolid)
681 34 83 22 | 687 53 53 05
aceitunas@aceitunasmartincastro.com
www.aceitunasmartincastro.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. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg./kg o 10mg./L expresado como SO2.

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: septiembre 2024
Se añaden los requisitos legales
F32.02

C/ Alfareros, 7- Polígono Industrial San Cosme
47620 Villanubla (Valladolid)
681 34 83 22 | 687 53 53 05
aceitunas@aceitunasmartincastro.com
www.aceitunasmartincastro.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 < 100.000 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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

pH entre 2.90 y 3.10

Sal entre 3 y 4ºBaumé

Aw entre 0.85 y 0.95

Última actualización: septiembre 2024
Se añaden los requisitos legales
F32.02

MARTÍN CASTRO
Aceitunas y encurtidos

C/ Alfareros, 7- Polígono Industrial San Cosme
47620 Villanubla (Valladolid)
681 34 83 22 | 687 53 53 05
aceitunas@aceitunasmartincastro.com
www.aceitunasmartincastro.com

FICHA TÉCNICA

REQUISITOS LEGALES

Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.
Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006
Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.
Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios

Última actualización: septiembre 2024
Se añaden los requisitos legales
F32.02