



# FICHA TÉCNICA

Pepinillos en vinagre

60/80

Code: 2782

DUN: 18427754027821

F.C.: 18/06/2020

F.R.: 10/05/2023



## 1. INGREDIENTES

Pepinillo, agua, vinagre de alcohol, sal, cebollas, semillas de mostaza, pimienta, cilantro, aroma de estragón

## 2. PROCESO DE FABRICACIÓN:

Lavado de pepinillos, selección de pepinillos, lavado de latas, llenado de especias, llenado de pepinillos, control de peso, (composición del medio ref no MC-09) llenado de jugos, costura, pasteurización, paletización, etiquetado, envoltura retráctil (embalaje según el procedimiento )

## 3. VIDA ÚTIL:

4 años

## 4. ALMACENAMIENTO:

Mantener a temperatura ambiente (no más de 30°C) y lejos de la luz.

Una vez abierto, manténgalo en condición de refrigerador con el máximo nivel de líquido posible y consuma dentro de las 48 horas. No lo use si no está refrigerado una vez abierto.

## 5. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

TEST	ESPECIFICACIONES
Cierre lata:	Correcto
Peso neto total (gramos):	Mínimo > 4200.
Peso neto escurrido (gramos):	Mínimo > 2120.
Calibre: Número de unidades / kilogramo.	60/80
Presentación:	Entero
Color del producto:	Típico
Olor y sabor:	Típico
Textura:	Típico
Aspecto de la salmuera (líquido):	Claro
Nubosidad (Kertes)	Mínimo 5 Kertes
PH de salmuera (líquido):	<3.9
Acidez (% de ácido acético):	1,0% -2,0%
Cloruro (% NaCl)	2,0% a 3,0%
Sólido soluble (° Brix):	Mínimo 5° Brix
Temperatura interior:	82° C mínimo

TEST	ESPECIFICACIONES
% De defectos por peso neto escurrido. - color - textura - Manchas y otros: Fallos totales:	SUPLÉMENTAIRE 5% 5% 5% 5%
% De defectos por peso neto escurrido. - color - textura - Manchas y otros: Fallos totales:	Néant Néant Néant Néant Néant
Porcentaje: pepinillo	95% - 99%
Espicias: cebollas enteras Mostaza amarilla Pimienta negra cilantro	1% - 5%
Control de estabilidad:	PH deviation $\pm$ 0.5

**Uso previsto: para consumo directo.**

**Requisitos legislativos aplicables Reglamento de la UE.**

**Características de los residuos de plaguicidas: - Cumple con la norma europea (referencia: norma europea 396/2005).**

## 6. VALORES NUTRICIONALES

<b>Valores nutricionales por 100 gramos de producto escurrido</b>	
Energía	kJ 83,5 / kcal : 20
Grasa	0,1 g
de los cuales ácidos grasos saturados	0 g 3,5 g
carbohidratos	2,4 g
de los cuales azúcares	2,24 g
Bases alimenticias	1,2 g
proteína	5 g
sal	

## 7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>Test microbiológico</b>	<b>Limites</b>
Cuenta microbiana aeróbica a 370c	<10 ufc / g
Coliformes totales	<10 ufc / g
Escherichia coli	Ausente / g
Streptococos fecales	Ausente / 25g
Bacillus cereus	<10 ufc / g
salmonela	Ausente / 25g
Shigella	Ausente / 25g
Staphylococcus aureus	Ausente / 25g
Vibrio Cholera	Ausente / 25g
Levadura total y moho	<10 ufc / g
Listeria monocytogenes	Ausente / 25g