



LA HUERTA de
al LADO

FICHA TÉCNICA

Guindillas en vinagre

Código: 20352

Código EAN: 8412941203525

F.C: 28/07/2022



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Ingredientes:

Guindillas, vinagre de vino (contiene sulfitos), sal y antioxidante: dióxido de azufre.

Denominación legal:

Ácidos - Extra/Primera*.

2. COMPOSICIÓN:

Ingredientes	Composición
	1/2 Galón
Guindillas	47.1%
Líquido de gobierno:	52.9%
Vinagre de vino	
Sal	
Antioxidante (E 220)	

3. CONTENIDOS EFECTIVOS:

Formato	Peso Neto	Peso Neto Escurrido
1/2 Galón	1700 grs	800 grs

4. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS:

Magnitud	Valores	Método
Color	Típico del producto	Sensorial
Olor	Típico del producto	Sensorial
Sabor	Típico del producto	Sensorial
Textura	Típico del producto	Sensorial

5. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS:

Magnitud	Valores	Método
Vacío y cierre	Vacío con cierre $\geq 2\text{mm}$	Vacuómetro/Regla graduada
pH	< 4.3	pH/metro
Acidez	1.0 - 3.0 ^º	Neutralización Ácido-Base
Sal (ClNa)	2.0 - 5.0%	Conductivímetro
Turbidez	$\geq 3/2^*$	Turbidímetro Kertes

6. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Metodología	Valores	Conformidad
Incubación Estufa (Mesófilos) Estabilidad AFNOR V08-408	7 días a $37\pm 2^\circ\text{C}$	Ausencia de alteración en envase sin rehumedecimiento
Incubación Estufa (Termófilos) Estabilidad AFNOR V08-408	7 días a $55\pm 2^\circ\text{C}$	Variación de pH (versus muestra no incubada) $< 0,5$

7. VIDA ÚTIL DE PRODUCTO:

'Consumir preferentemente antes del...'
La fecha de vencimiento de la vida útil se registra en el envase junto al código de lote de acuerdo a la expresión día, mes y año: 'dd/mm/aaaa'.
La vida útil del producto es de 4 años desde su fecha de elaboración.
Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto conservarse en el frigorífico con el máximo líquido posible y consumir antes de los 15 días.

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Por 100 g de producto escurrido):

Valor energético	172 kJ/ 41 kcal
Grasas	0.4 g
de las cuales saturadas	0.2 g
Hidratos de carbono	6.4 g
de los cuales azúcares	0.3 g
Fibra alimentaria	1.3 g
Proteínas	2.3 g
Sal	3.3 g

9. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GEMÉTICAMENTE (OGM'S):

Juan José Jiménez S.L.U. declara que ninguno de sus productos contiene ó están compuestos por organismos modificados genéticamente ni tampoco han sido producidos a partir de ellos. Del mismo modo, garantiza la ausencia de biotecnología en los procesos productivos integrados.

10. DECLARACIÓN DE PRODUCTOS NO IRRADIADOS:

Juan José Jiménez S.L.U. declara que ninguno de sus productos ha sido irradiado ni tampoco contiene ingredientes obtenidos mediante técnicas de radiación ionizante.

11. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

MATERIA PRIMA · DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Presencia Producto		Posibilidad Trazas	
	SI	NO	SI	NO
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy y variedades híbridas		x		x
CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos		x		x
PESCADO y productos con o basados en pescado		x		x
HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos		X		x
CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes		x		x
SOJA y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado)		x		x
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS (incluida la lactosa)		x		x
FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australiz		x		x
APIO y derivados		x	x	
MOSTAZA y derivados		x	x	
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo		x		x
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN \geq 10mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	x			
ALTRAMUCES y productos a base de altramucos		x		x
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		x		x