



LA HUERTA de
al LADO

FICHA TÉCNICA

Pepinillos grande 40-50
1/2 galón LHDAL

Código: 20002

Código EAN: 8427754200029

F.C: 21/07/2022



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Ingredientes:

Pepinillos (cucumis sativus), vinagre de vino (contiene sulfitos) y sal

Denominación legal:

Ácidos - Extra- Grandes

2. COMPOSICIÓN:

Ingredientes	Composición (sobre la población del lote)			
	370ml	720ml	1/2 galón	Galón
Alcaparras			61.1%	
Líquido de gobierno:			38.9%	
Vinagre de vino				
Sal				

3. CONTENIDOS EFECTIVOS:

Formato	Peso Neto	Peso Neto Ecurrido
1/2 galón	1800 grs	1100grs

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 FÍSICOQUÍMICAS:

Magnitud	Valores	Método
Vacio y cierre	Vacío con cierre ≥ 2 mm	Vacuómetro/Regla graduada
pH	<4.3	pH/metro
Acidez	0.8-1.8 ^e	Neutralización Ácido-Base
Sal (ClNa)	1.5 - 3.5%	Conductivímetro
Turbidez	≥ 3	Turbidímetro Kertesz

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 rezumado
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:

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 consérvese en el frigorífico con el máximo líquido posible y consumir antes de los 15 días.

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g:

Valor energético	71kJ/ 17kcal
Grasas	0.4g
de las cuales saturadas	0.1g
Hidratos de carbono	1.8g
de los cuales azúcares	0.3g
Fibra alimentaria	1.1g
Proteínas	1.2g
Sal	2.0g

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 altramuces		x		x
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		x		x