



LA HUERTA de  
al LADO

# FICHA TÉCNICA

Pepinillos sabor anchoa  
pequeños extra 370 ml

Código: 20011

Código EAN: 8427754200111

F.C: 22/08/2022



## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

**Ingredientes:** Pepinillos, vinagre de vino (contiene **sulfitos**), sal, potenciadores de sabor: glutamato de monosodio, inosinato disódico y guanilato disódico; corrector de acidez: ácido cítrico; conservadores: benzoato sódico, sorbato potásico; antioxidante: ácido ascórbico y aromas.

**Denominación legal:**

Ácidos - Pequeños - Extra

## 2. COMPOSICIÓN:

Ingredientes	Composición (sobre la población del lote)
	370 ml
Pepinillos	52.2 %
Líquido de gobierno:	47.8%
Vinagre de vino	
Sal	
Azúcar	
Potenciadores de sabor (E-621, E-631, E-627)	
Corrector de acidez (E 330)	
Conservadores (E-211, E-202)	
Antioxidante (E 300)	
Aromas	

## 3. CONTENIDOS EFECTIVOS:

Formato	Peso Neto	Peso Neto Escurrido
370 ml	345 grs	180 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 FÍSICOQUÍMICAS:

Magnitud	Valores	Método
Vacio y cierre	Vacío con cierre $\geq 2$ mm	Vacuómetro/Regla graduada
pH	$< 4.3$	pH/metro
Acidez	0.5 - 2.0 <sup>e</sup>	Neutralización Ácido-Base
Sal (ClNa)	2.0 - 4.0%	Conductímetro
Turbidez	$\geq 3$	Gravimetría

#### 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 Variación de pH (versus muestra no incubada) $< 0,5$
Incubación Estufa (Termófilos) Estabilidad AFNOR V08-408	7 días a $55 \pm 2^\circ\text{C}$	

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

#### 8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g:

Valor energético	90 kJ/ 21 kcal
Grasas	0.3 g
de las cuales saturadas	0.2 g
Hidratos de carbono	2.6 g
de los cuales azúcares	0.5 g

Fibra alimentaria	0.8 g
Proteínas	1.6 g
Sal	3.0 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 $\geq 10\text{mg/Kg}$ o $10\text{ mg/litro expresado como SO}_2$	x			
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x		x
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		x		x