



FICHA TECNICA

PRODUCTO: OBREGÓN

Revision 2ª: 05/05/2024

Denominación legal: Obregon

Descripción del producto: Aceitunas obregon partidas en liquido de gobierno

Marca: Galocha Gourmet

Fabricante: Luis Miguel Jiménez Romero

R.G.S.A.A. 21.036650/SE

Calibre: 61/90

Formatos Pasteurizados: no

Formatos no Pasteurizados:

tarro 1/2 galon rosca (1,100 g),

Composición e ingredientes: Aceitunas obregon, agua, sal, vinagre de VINO, oregano, comino, ajo natural, pimienta natural, Regulador de PH E-270, acidulante 330, conservante E202 y E211 antioxidante E-300 endurecedor E509, Aroma de pimenton.

Información Nutricional: composición nutricional por 100 g; kcal 121, kj 502, grasas totales 10,5 g, de las cuales grasas saturadas 1,8 g, hidratos de carbono 5,5 g, de los cuales azúcares 0,05 g, proteínas 1,2 g, sal 3,8 g.

Identificación del lote: kxxxxxx, donde kk es el turno de fabricación y xxxxxx es la fecha de fabricación del producto.

Consumo preferente: Producto no pasteurizado, 6 meses. Mantener en lugar seco y fresco, alejado de la luz solar. Una vez abierto mantener refrigerado 15 días máximo.

Alergenos: Contiene sulfitos.

Madre M^a Teresa, 47 Izq, 41005 Sevilla

luismgalocha@gmail.com

(+34)954571979 647435419

www.galochagourmet.es

Uso esperado: Producto para consumo directo. Las características organolépticas del producto pueden verse alteradas después de la fecha de consumo preferente. Producto destinado al público en general, con excepción de infantes (bajo supervisión adulta) y personas hipertensas.

Parámetros organolépticos:

Textura: firme al tacto

Color: marrón

Sabor: característico

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: ph 3,90, acidez láctica 0,50% cloruros 1,20%, SO₃(-2) < 100mg/kg

Parámetros microbiológicos: Enterobacterias < 10 ufc/g, aerobios mesófilos < 150 ufc/g, mohos y levaduras < 500 ufc/g, salmonella ausencia en 25g, listeria ausencia en 25g

Normativa legal: R.D. 123/2001 reglamentación técnico sanitaria, R.D. 176/2013 reglamentación técnico sanitaria, R.D. 142/2002 aditivos alimentarios, R.D. 140/2003 agua de consumo humano, R.D. 3484/2004 manipuladores de alimentos, C.E. 1169/2011 etiquetado, C.E. 22/2014 materiales contacto con alimentos
R.D. 679/2016 reglamentación técnico sanitario de la aceituna de mesa, derogación R.D. 176/2013 R.D. 1333/2008 aditivos alimentarios, R.D. 3/2003 calidad del agua de consumo humano, R.D. 3484/2004 manipuladores de alimentos, C.E. 2073/2005 características microbiológicas, C.E. 1169/2011 información al consumidor (etiquetado).

Proceso de elaboración

