

# FICHA TECNICA

## PRODUCTO: RELLENA DE PEPINILLO

Revision 6ª: 25/10/2025

**Denominación legal:** Rellena de Pepinillo

**Descripción del producto:** Aceitunas Verdes deshuesadas rellenas con PEPINILLO en liquido de gobierno

**Marca:** Galocha Gourmet

**Fabricante:** Luis Miguel Jiménez Romero

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

**Calibre:** 141/160, 161/180

**Formatos Pasteurizados:** no

**Formatos no Pasteurizados:** Cubo 16l(10,000 g),cubo10l(7,000 g), cubo 7,500l ref.6500B (4,500 g), cubo 6500cc(4.000 g), pet 2000 (1,800 g),tarro 1/2 galon rosca (1,100 g), tarro 1500cc rosca(1000 g) pet 1000 (800 g), tarro 1200cc rosca(750 g), tarro 750cc rosca(500 g), tarrina 280 sin asa (150 g)

**Composición e ingredientes:** Aceitunas manzanillas deshuesadas 70%, pepinillos 30% agua, sal, vinagre

Saborizante E621, conservante E202 y E211,

Regulador de PH E-270, acidulante 330, antioxidante E-300.

vinagre de vino.

**Información nutricional y valor energético por 100 g de producto;**

kcal 97, kj 401, grasas totales 9,1 g, de las cuales grasas saturadas 1,84 g, hidratos de carbono 2,3 g, de los cuales azucares 0,05 g, proteínas 1,5 g, sal 3,11 g.

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

**Consumo preferente:** Producto no pasteurizado, 4 meses. Mantener en lugar seco y fresco, alejado de la luz solar. Una vez abierto mantener refrigerado 15 días máximo.

**Alergenos:** Contiene sulfitos.

**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: amarillo pajizo y verde amarronado

Sabor: característico

Olor: característico

**Parámetros físico-químicos:** ph 3,70, acidez láctica 0,45% cloruros 2,10%, SO3(-2) < 100mg/kg

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

**Normativa legal:** R.D. 679/2016 reglamentación tecnico sanitario de la aceituna de mesa, derogacion R.D. 176/2013

R.D. 1333/2008 aditivos alimentarios, R.D. 140/2023 calidad del agua de consumo humano, R.D. 3484/2004 manipuladores de alimentos,C.E. 2073/2005 características microbiológicas, C.E. 1169/2011 informacion al consumidor (etiquetado).

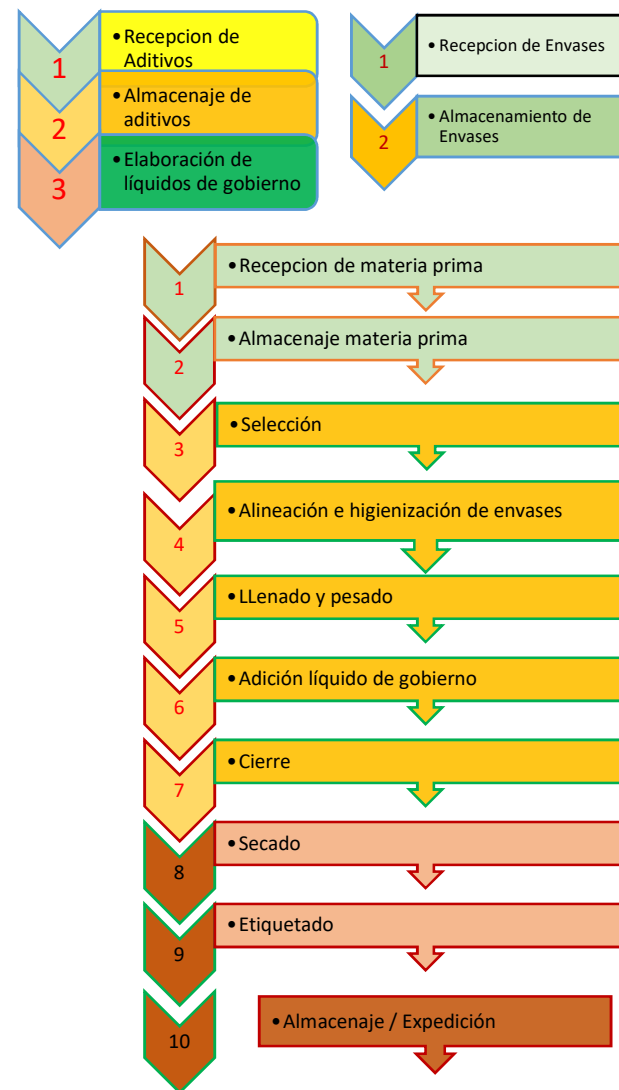
Madre Mª Teresa, 47 Izq, 41005 Sevilla

[info@galochagourmet.es](mailto:info@galochagourmet.es)

[www.galochagourmet.es](http://www.galochagourmet.es)

(+34)954571979-647435419

### Proceso de elaboración



|

|

|

|

|

|

|

|

|

|

|

|