



FICHA TECNICA

PRODUCTO: CHUPADEOS

Revision 6ª: 25/10/2025

Denominación legal: Chupadeos

Descripción del producto: Aceitunas Verdes aderezadas en líquido de gobierno

Marca: Galocha Gourmet

Fabricante: Luis Miguel Jiménez Romero

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

Presentación: Enteras, Deshuesadas, Partidas, Rajadas

Varietades: verdial, picual, okal, manzanilla, moron, azofairon, cacereña, hojiblanca

Calibre: 141/160, 161/180, 181/200, 241/260, 281/320

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)

Información nutricional y valor energético por 100 g de producto:

Saborizante E621, conservante E202 y E211,

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

Información Nutricional: composición nutricional por 100 g de producto; kcal 168, kj 703, grasas totales 15,8 g, de las cuales grasas saturadas 2,8 g, hidratos de carbono 5,5 g, de los cuales azúcares 0,05 g, proteínas 1,1 g, sal 2,3 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.

OGM: Este producto y todos sus componentes están exentos de organismos genéticamente modificados.

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: verde

Sabor: característico

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: ph <4,1, salinidad 2-5º Be

Parámetros microbiológicos: Enterobacterias <20 ufc/g, aerobios mesófilos < 150 ufc/g, mohos y levaduras < 100 ufc/g.

Normativa legal: 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. 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 información al consumidor (etiquetado).

Madre Mª Teresa, 47 Izq, 41005 Sevilla

info@galochagourmet.es

www.galochagourmet.es

(+34)954571979-647435419

Proceso de elaboración

