

# FICHA TÉCNICA

## BANDERILLA DULCE

### DESCRIPCIÓN

CATEGORIA	Primera	VARIEDAD	-
CALIBRE	Enartado de vegetales	ORIGEN	España
INGREDIENTES	Agua, pepinillo, cebollita, aceituna verde deshuesada, pimiento rojo, sal, ácido cítrico, glutamato monosódico, guanilato disódico, inosinato disódico, ácido ascórbico, ácido acético, cloruro cálcico		

### PRESENTACIÓN

TIPO DE ENVASE	Vidrio	FORMATO	A370
TAPA	Ø 63	VOLUMEN	370 ml

### ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS

PARÁMETROS FÍSICOS			
PESO NETO	360 g	PESO NETO ESCURRIDO	140 g

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS			
pH	< 4,3	ACIDEZ	(0,45-1,3) % ácido acético
SAL	(2-6) º Be	TURBIDEZ	-

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS			
COLOR	Enartado de vegetales	OLOR	Característico
SABOR	Típico	TEXTURA	Firme

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS			
ESCHERICHIA COLI	< 10 ufc/g	RTO. BACTERIAS LÁCTICAS	< 100 ufc/g
AEROBIOS MESÓFILOS	< 1000 ufc/g	MOHOS Y LEVADURAS	< 100 ufc/g
CLOSTRIDIUM SULFITOS REDUCTORES	< 10 ufc/g	SALMONELLA	Ausencia
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia		

TRATAMIENTO TÉRMICO	Pasteurización
---------------------	----------------

PARÁMETROS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto)	
VALOR ENERGÉTICO	107 kJ / 25 kcal
GRASAS	1.1 g
de las cuales saturadas	0.5 g
HIDRATOS DE CARBONO	2.6 g
de los cuales azúcares	1.7 g
PROTEÍNAS	1.6 g
SAL	2.4 g

OGM	Exento
-----	--------

ALÉRGENOS	
PRESENTES POR COMPOSICIÓN	
Contiene sulfitos	
POSIBLE PRESENCIA SIN INTENCIÓN (TRAZAS)	

VIDA ÚTIL Y FECHA DE CADUCIDAD	3 años
-----------------------------------	--------

CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACIÓN	Manténgase en almacén seco a temperatura ambiente
--	---

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Una vez abierto mantener refrigerado y consumir en el plazo de 4 días
----------------------------	---

OBSERVACIONES	Este producto va dirigido al público en general, a excepción de niños, cuyo consumo deberá ser supervisado por un adulto
---------------	--

### LOTE

Lote: XXX/YY

donde XXX es la fecha del calendario juliano e YY las dos últimas cifras del año

### CONDICIONES LOGÍSTICAS

UNIDADES POR BANDEJA	12	PESO BANDEJA	6 kg	DIMENSIONES BANDEJA	315 x 210 x 120 mm
----------------------	----	--------------	------	---------------------	--------------------

BANDEJAS POR PALÉ	120	PESO PALÉ	720 kg	DIMENSIONES PALÉ	1200 x 800 x 1360 mm
-------------------	-----	-----------	--------	------------------	----------------------

# FICHA TÉCNICA

## BANDERILLA DULCE

### LEGISLACIÓN

---

Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa

---

Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

---

Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

---

REGLAMENTO (CE) Nº 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo

---

REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión

---

No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

**Nota:** En caso de no ser devuelta firmada esta ficha técnica en un plazo de 48 horas, se considerará aprobada por el CLIENTE.