



FICHA TECNICA

Denominacion del Producto	KIMBOS
Descripcion del Producto	Mezclado de aceituna y pepinillo
Principales Ingredientes	Aceitunas, Pepinillos, Agua, Sal, Vinagre, Potenciador del sabor E-621 Acidulantes: Acido Lactico.
Calibres	90/100
Vida del Producto desde Fabricacion	3 años a Tª ambiente

	Párametros Relevantes	Unidad	Valor
Características Físico-Químicas	pH Anteincubación		<4,0
	pH postincubacion (10 días a 30 °C)	Uds. De diferencia	<0,5
	Acidez	% Ác. Láctico	0,5
	Sal	% NaCl	3,0-4,0
	Características Físicas y defectos		
	Defectos de textura (Frutos Blandos, arrugados o fibrosos)	%	<6
	Defectos en la epidermis afectando a la pulpa (daños por insectos, criptogamas, manchas que penetre el interior del fruto)	%	<12
	Defetos en la epidermis sin afectar a la pulpa (criptogamas, manchas superficiales, coloracion anormal)	%	<10
	Pedúnculos	%	<3
	Frutos Rotos	%	<3
	Suma Total de Defectos	%	<17
Materias Extrañas Inocuas	Uds./Kg ó Fraccion	<1	
Los valores de metales pesados, contaminantes radioactivos, micotoxinas, residuos veterinarios y médicos, deberan cumplir los limites y normativas aplicables en aquellos paises en los que el producto vaya a ser dispuesto a la venta			

Características Organolépticas

Aspecto	Característico aceitunas Gordal deshuesadas con pepinillo. Limpio homogéneo. Color uniforme Verde-amarillo paja
Olor	Característico. Exento de olores extraños
Sabor	Característico. Exento de sabores anónimos
Consistencia	Firme