



FICHA TECNICA

Denominacion del Producto	GUINDILLAS
Descripcion del Producto	Guindillas encurtidas
Principales Ingredientes	Guindillas, agua, sal, vinagre, acidulante acido lactico y citrico y conservador sorbato potasico.
Calibres	
Vida del Producto desde Fabricacion	1 año a Tº lo mas fresco posible.

Valores Nutricionales Medios Aproximados por 100 gr	Características Físico-Químicas y defectos	Unidad	Valor
Energia 88 kJ/ 21Kcal	pH Anteincubación		<4,0
Grasas 0 g	pH postincubacion (10 dias a 30 °C)	Uds. De diferencia	<0,5
de las cuales saturadas 0 g	Acidez	% Ác. Láctico	0,5
Hidratos de Carbono 5 g	Sal	% NaCl	3,0-4,0
de los cuales azucares 0 g	Defectos de textura (Frutos Blandos, arrugados o fibrosos)	%	<6
Proteinas 1 g			
Sal 2,9 g			
	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 guindillas . Limpio.Homogeneo. Color uniforme Amarillo paja-verde
Olor	Característico. Exento de olores extraños
Sabor	Característico. Exento de sabores anónimos
Consistencia	Firme