

FICHA TÉCNICA DE CALIDAD

Producto: **Pepinillos sabor anchoa en vinagre.**

Denominación Legal: Ácidos - Pequeños - Extra.

Listado de Ingredientes: Pepinillos (cucumis sativus), vinagre de vino, sal, azúcar, potenciadores de sabor: glutamato de monosodio, inosinato disódico y guanilato disódico; corrector de acidez: ácido cítrico; conservadores: benzoato sódico, sorbato potásico; antioxidante: ácido ascórbico y aromas.



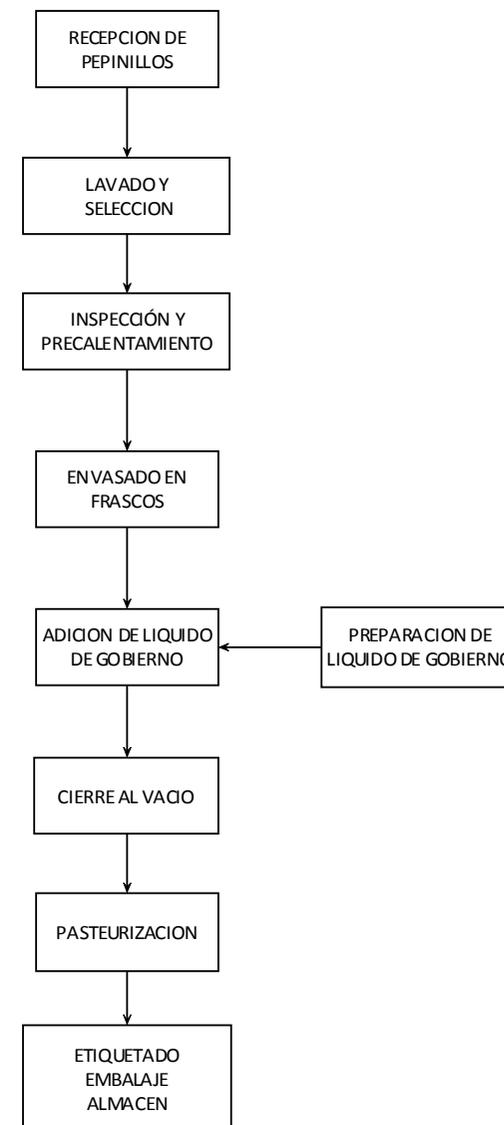
Ingredientes	Composición aproximada (Sobre la población del lote)					
	212 ml	370 ml	450 ml	580 ml	½ Galón	Galón
Pepinillos	61,1 %	52,2 %	52,9 %	54,5 %	61,1 %	59,2 %
Líquido de gobierno:	38,9 %	47,8 %	47,1 %	45,5 %	38,9 %	40,8 %
Vinagre de vino	-	-	-	-	-	-
Sal	-	-	-	-	-	-
Azúcar	-	-	-	-	-	-
Potenciadores de sabor (E-621, E-631, E-627)	-	-	-	-	-	-
Corrector de acidez (E-330)	-	-	-	-	-	-
Conservadores (E-211, E-202)	-	-	-	-	-	-
Antioxidante (E-300)	-	-	-	-	-	-
Aromas	-	-	-	-	-	-

Contenidos Efectivos	R.D. 1801/2008	
	Peso Neto	Peso Neto Escurrido
Formato		
212 ml	180 grs.	110 grs.
370 ml	345 grs.	180 grs.
450 ml	425 grs.	225 grs.
580 ml	550 grs.	300 grs.
½ Galón	1800 grs.	1100 grs.
Galón	3800 grs.	2250 grs.

Especificaciones Organolépticas		
Magnitud	Valores	Método
Color, Olor, Sabor y Textura	Típicos del producto	Sensorial

Especificaciones Físico-Químicas		
Magnitud	Valores	Método
Vacío y cierre	Vacío con cierre ≥ 2mm	Vacuómetro/Regla graduada
pH	< 4,3	pH-metro
Acidez	0,5 - 2,0º	Neutralización Ácido-Base
Sal (ClNa)	2,0 - 4,0%	Conductímetro
Turbidez	≥ 3	Turbidímetro Kertesz

FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



FICHA TÉCNICA DE CALIDAD

Producto: **Pepinillos sabor anchoa en vinagre.**

Denominación Legal: Ácidos - Pequeños - Extra.

Listado de Ingredientes: Pepinillos (cucumis sativus), vinagre de vino, sal, azúcar, potenciadores de sabor: glutamato de monosodio, inosinato disódico y guanilato disódico; corrector de acidez: ácido cítrico; conservadores: benzoato sódico, sorbato potásico; antioxidante: ácido ascórbico y aromas.



Especificaciones Microbiológicas

Metodología	Valores	Conformidad
Incubación Estufa (Mesófilos) Estabilidad AFNOR V08-408	7 días a 37±2°C	Ausencia de alteración en envase sin rezumado
Incubación Estufa (Termófilos) Estabilidad AFNOR V08-408	7 días a 55±2°C	Variación de pH (versus muestra no incubada) < 0,5

Vida Útil del Producto

'Consumir preferentemente antes del...'

La fecha de vencimiento de la vida útil se registra en el envase junto al código de lote de acuerdo a la expresión día, mes y año: 'dd/mm/aaaa'.

La vida útil del producto es de 4 años desde su fecha de elaboración.

Declaración Nutricional (por cada 100grs. de producto escurrido)

Valor Energético:	90 kJ - 21 kcal		
Grasas:	0,3 g	Hidratos de carbono:	2,6 g
de las cuales saturadas:	0,2 g	de los cuales azúcares:	0,5 g
Fibra:	0,8 g	Proteínas:	1,6 g
		Sal:	3,0 g

Declaración de Alérgenos

(Reglamento UE 1169/2011)

	Presencia Producto		Posibilidad Trazas	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten	-	X	-	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	X	-	X
Huevos y productos a base de huevos	-	X	-	X
Pescado y productos a base de pescado	-	X	-	X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	X	-	X
Soja y productos a base de soja	-	X	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	X	-	X
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X	-	X
Apio y productos derivados	-	X	X	-
Mostaza y productos derivados	-	X	X	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	X	-	X
Dióxido de azufre y Sulfitos (>10ppm SO ₂)	X	-	-	-
Altramuces y derivados	-	X	-	X
Moluscos y productos a base de moluscos	-	X	-	X

Declaración de Organismos Modificados Genéticamente (OMG's).-

Comercial Rioverde, S.A. declara que ninguno de sus productos contiene ó están compuestos por organismos modificados genéticamente ni tampoco han sido producidos a partir de ellos. Del mismo modo, garantiza la ausencia de biotecnología en los procesos productivos integrados.

Declaración de productos 'No Irradiados'.-

Comercial Rioverde, S.A. declara que ninguno de sus productos ha sido irradiado ni tampoco contiene ingredientes obtenidos mediante técnicas de radiación ionizante.

Marcado de Lote

Codificación: **L-X-DDAMM**

L	X	DD	A	MM
L: Lote	U: Pepinillos sabor anchoa formato vidrio ≤ 212ml con tapa metálica	DD: Día	G: Año 2017	MM: Mes
-	U1: Pepinillos sabor anchoa formato vidrio S370ml con tapa metálica	(Ejemplo: 12 del mes)	H: Año 2018	(Ejemplo: 07 - julio)
-	U11: Pepinillos sabor anchoa formato vidrio V450ml con tapa metálica	-	I: Año 2019	-
-	U10: Pepinillos sabor anchoa formato vidrio 580ml con tapa metálica	-	J: Año 2020	-
-	U3: Pepinillos sabor anchoa formato vidrio ½ galón con tapa metálica	-	K: Año 2021	-
-	U4: Pepinillos sabor anchoa formato vidrio galón con tapa metálica	-	-	-

Código de ficha: FTP-RVD-027

Revisión nº 8

Fecha: 30/11/2018

Firma.- Sergio Mena Ibáñez

Dirección de Calidad
COMERCIAL RIOVERDE, S.A.