

FICHA TÉCNICA DE CALIDAD

Producto: **Cocktail de encurtidos.**

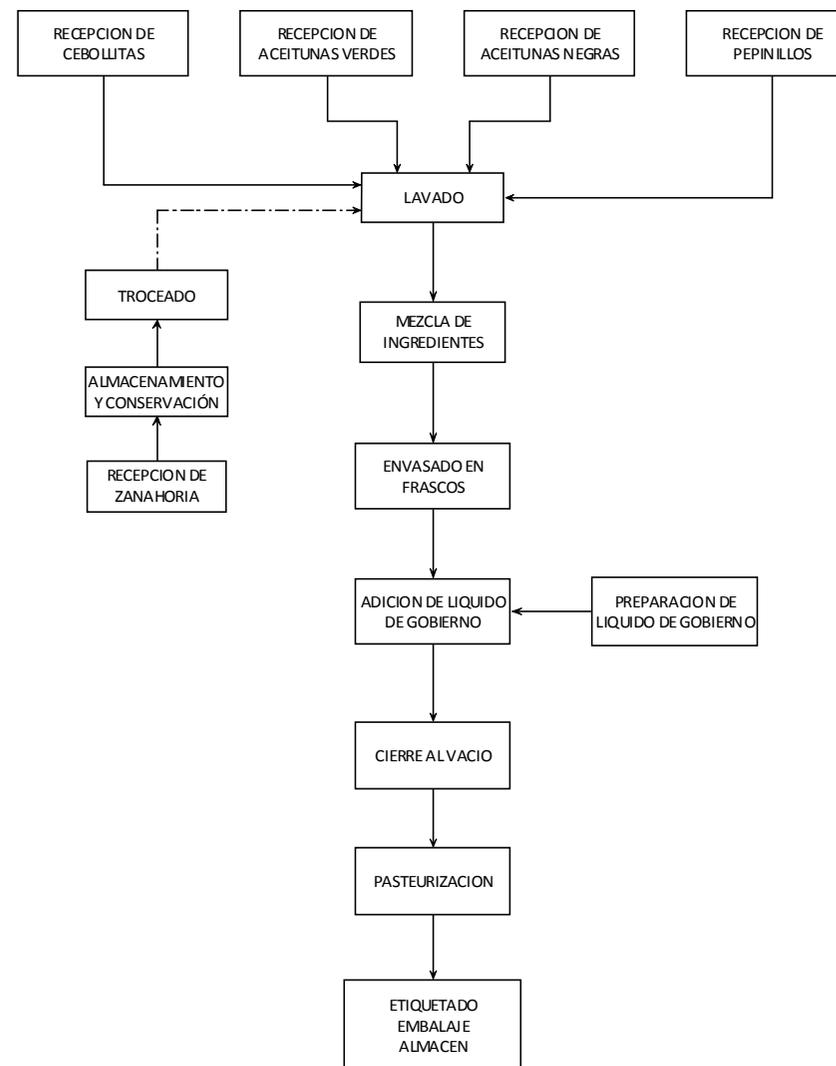
Denominación Legal: Variantes - Ácidos - Primera.

Listado de Ingredientes: Vegetales en proporción variable [Pepinillos (cucumis sativus), aceitunas verdes (olea europea), cebollitas (allium cepa), aceitunas negras (olea europea)], agua*, sal, potenciadores de sabor: glutamato de monosodio, inosinato disódico y guanilato disódico; corrector de acidez: ácido cítrico; conservadores: benzoato sódico y sorbato potásico y antioxidante: ácido ascórbico.



Ingredientes	Composición aproximada (Sobre la población del lote)			
	370 ml	450 ml	580 ml	½ Galón
Cocktail Catering (* En lugar de 'agua' lleva 'vinagre de vino')				
Pepinillos	20,0 %	20,3 %	20,9 %	21,4 %
Aceitunas verdes con hueso	17,0 %	17,2 %	17,7 %	18,6 %
Cebollitas	9,7 %	9,8 %	10,1 %	10,4 %
Zanahoria en rodajas (Cocktail Catering)	-	-	-	6,6 %
Aceitunas negras con hueso	5,5 %	5,6 %	5,7 %	4,1 %
Líquido de gobierno:	47,8 %	47,1 %	45,6 %	38,9 %
Agua*, sal	-	-	-	-
Potenciadores de sabor (E-621, E-631, E-627)	-	-	-	-
Corrector de acidez (E-330)	-	-	-	-
Conservadores (E-211, E-202)	-	-	-	-
Antioxidante (E-300)	-	-	-	-

FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



Contenidos Efectivos	R.D. 1801/2008	
Formato	Peso Neto	Peso Neto Escurredo
370 ml	345 grs.	180 grs.
450 ml	425 grs.	225 grs.
580 ml	550 grs.	300 grs.
½ Galón	1800 grs.	1100 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 ≥ 2 mm	Vacuómetro/Regla graduada
pH	$< 4,3$	pH-metro
Acidez	0,5 - 1,5 ^g	Neutralización Ácido-Base
Sal (ClNa)	2,0 - 4,5%	Conductímetro
Turbidez	≥ 2	Turbidímetro Kertes

FICHA TÉCNICA DE CALIDADProducto: **Cocktail de encurtidos.**

Denominación Legal: Variantes - Ácidos - Primera.

Listado de Ingredientes: Vegetales en proporción variable [Pepinillos (*cucumis sativus*), aceitunas verdes (*olea europea*), cebollitas (*allium cepa*), aceitunas negras (*olea europea*)], agua, sal, potenciadores de sabor: glutamato de monosodio, inosinato disódico y guanilato disódico; corrector de acidez: ácido cítrico; conservadores: benzoato sódico y sorbato potásico y antioxidante: ácido ascórbico.**Especificaciones Microbiológicas**

Metodología	Valores	Conformidad
Incubación Estufa (Mesófilos) Estabilidad AFNOR V08-408	7 días a 37±2°C	Ausencia de alteración en envase sin rehumedecido
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 3 años desde su fecha de elaboración.

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

Valor Energético:	237 kJ - 57 kcal		
Grasas:	3,8 g	Hidratos de carbono:	3,4 g
de las cuales saturadas:	0,4 g	de los cuales azúcares:	0,6 g
Fibra:	1,8 g	Proteínas:	1,5 g
		Sal:	3,2 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	-	-	-
Altramucos 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 LoteCodificación: **L-X-DDAMM**

L	X	DD	A	MM
L: Lote	Y0: Cocktail formato vidrio RV370ml con tapa metálica	DD: Día (Ejemplo: 12 del mes)	G: Año 2017	MM: Mes (Ejemplo: 07 - julio)
-	Y1: Cocktail formato vidrio S370ml con tapa metálica	-	H: Año 2018	-
-	Y11: Cocktail formato vidrio V450ml con tapa metálica	-	I: Año 2019	-
-	Y10: Cocktail formato vidrio 580ml con tapa metálica	-	J: Año 2020	-
-	Y3: Cocktail Catering formato vidrio ½ galón (1965ml) con tapa metálica	-	K: Año 2021	-

Código de ficha: FTP-RVD-010
 Revisión nº 7
 Fecha: 30/11/2018
 Firma.- Sergio Mena Ibáñez