



# TRANSGOURMET

## Ibérica

GOURMET

FECHA: 18/07/2023

REVISIÓN:

### Cóctel de aceitunas verdes y negras enteras con pepinillos y cebollitas - 00005527

Código producto	00005527
Nombre producto	Cóctel de aceitunas verdes y negras enteras con pepinillos y cebollitas
Denominación legal	Cóctel de aceitunas verdes y negras enteras con pepinillos y cebollitas
Marca	GOURMET
EAN13	8413080006053
Vida útil	1095 día(s)



#### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

**Origen:** España

**Ingredientes:** AGUA, ACEITUNAS VERDES (29.76% sobre el peso neto), ACEITUNAS NEGRAS (23.81% sobre el peso neto), SAL, PEPINILLOS (2.98% sobre el peso neto), CEBOLLITAS (2.98 sobre el peso neto) ((E-220) **Sulfitos**), POTENCIADOR DEL SABOR: GLUTAMATO MONOSÓDICO, ACIDULANTES: ÁCIDO CÍTRICO Y ÁCIDO LÁCTICO, ANTIOXIDANTE: ÁCIDO ASCÓRBICO.



# TRANS GOURMET

## Ibérica

GOURMET

FECHA: 18/07/2023

REVISIÓN:

### Cóctel de aceitunas verdes y negras enteras con pepinillos y cebollitas - 00005527

#### Alérgenos:

ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS	ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS
 Cereales que contienen gluten y sus derivados	NO	NO	 Crustaceos y sus derivados	NO	NO
 Huevos y sus derivados	NO	NO	 Pescado y sus derivados	NO	NO
 Cacahuets y sus derivados	NO	NO	 Soja y sus derivados	NO	NO
 Leche y sus derivados	NO	NO	 Frutos Secos y sus derivados	NO	NO
 Apio o sus derivados	NO	NO	 Mostaza o sus derivados	NO	NO
 Semillas de Sesamo sus derivados	NO	NO	 Dioxido de Azufre y Sulfitos	SI	NO
 Altramuces y sus derivados	NO	NO	 Moluscos y sus derivados	NO	NO

#### Información nutricional por 100g

Valor energético (KJ)	545
Valor energético (KCAL)	130
Grasas (G)	13,7
Grasas saturadas (G)	2,8
Hidratos de Carbono (G)	0,9
Azúcares (G)	0,2
Proteínas (G)	0,9
Sal (G)	4
Fibra (G)	1,9

#### ESPECIFICACIONES



# TRANS GOURMET

## Ibérica

GOURMET

FECHA: 18/07/2023

REVISIÓN:

### Cóctel de aceitunas verdes y negras enteras con pepinillos y cebollitas - 00005527

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Característico de cóctel en salmuera
Color	Variable (verde-amarillo para aceitunas verdes, marrón-marrón oscuro para aceitunas negras, verde para pepinillos y blanco para cebollitas)
Olor	Característico de cóctel en salmuera
Sabor	Característico de cóctel en salmuera
Textura	Firme

#### ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

Sal: (Valoración) Acidez: (Valoración) Cadmio: ( )

#### TRAZABILIDAD

YYJJJAG - YY: dos últimos dígitos del año de producción. JJJ: día de producción en fecha juliana. AG: acrónimo de Aceitunas Guadalquivir, S. L.

#### Condiciones de conservación:

Conservar en lugar fresco y seco

En caso que haya diferencias entre la información de la ficha y la etiqueta, hay que priorizar siempre la información que se indica en la etiqueta. Para cualquier consulta pueden dirigirse a nuestro Servicio de Atención al Cliente (SAC) a la siguiente dirección [sac@miquel.es](mailto:sac@miquel.es) o al teléfono 900 300 097.