

# FICHA TÉCNICA

## PEPINILLO PEQUEÑO



**ARAGÓN**

CONSERVAS Y ENCURTIDOS

– Desde 1963 –

## FICHA TÉCNICA

<b>Nombre del producto</b>	Pepinillo pequeño
<b>Descripción</b>	Pepinillo
<b>Presentación</b>	Barriles de plástico alimentarios
<b>Peso Neto</b>	de 220 kgs. a 275 kgs. Aprox.
<b>Peso Neto Escurreido</b>	de 150 kgs. a 180 kgs. por barril



## CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉCTICAS

<b>Aspecto</b>	Típico del producto: recto con un 10% curvado de menos de 30 grados
<b>Color</b>	Tonalidad gama de verdes
<b>Olor</b>	Típico del producto
<b>Sabor</b>	Salado
<b>Otras</b>	Ausencia de materias extrañas

## ESPECIFICACIONES FISIO-QUÍMICAS E INGREDIENTES

<b>Acidez</b>	3-5 % aproximadamente
<b>Porcentaje de sal</b>	3-5 % aproximadamente
<b>Ph</b>	3,5 aproximado
<b>Ingredientes</b>	Pepinillo, agua, sal, e-260, e-220 , e 509
<b>Sulfitos so2</b>	De 100 a 200 ppm en líquido de gobierno . La amplitud del rango se debe a que los barriles no cierran herméticamente y la extrema volatilidad de los sulfitos hace que haya variaciones de un barril a otro.

## ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Recuento de bacterias/g. IS: 5402 – 2002	Menos de 10 cfu
Recuento de levaduras y mohos/g. IS: 5403 - 1999	Menos de 10 cfu
Recuento de coliformes /g. IS: 5041 (parte I) 2002	Menos de 10 cfu
Escherichia coli/25 g. IS_5887 (parte I) 1976	Ausente
Salmonella/ 25g. IS_5887 (parte 3) 1999	Ausente
Shigella/ 25 g. IS_5887 (parte 7) 1999	Ausente

## CADUCIDAD

12 meses bajo techo y 6 meses a la intemperie

## TRATAMIENTO ANTES DE USO

Lavado

## ALÉRGENOS

\*Los pepinillos contienen anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 100 ppm expresados como SO<sub>2</sub>, pudiendo provocar reacciones alérgicas a personas sensibles.

Cereales que contengan gluten y productos derivados	Ausente
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausente
Pescado y productos a base de pescado	Ausente
Huevos y productos a base de huevo	Ausente
Cacahuets y productos a base de cacahuete	Ausente
Soja y productos a base de soja	Ausente
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Ausente

Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, poacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados)	Ausente
Apio y productos derivados	Ausente
Mostaza y productos derivados	Ausente
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausente
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg./kg o 10mg./L expresado como SO <sub>2</sub>	<b>PRESENTE</b>
Altramuces	Ausente
Moluscos o productos a base de moluscos	Ausente

## PROCESO DE PREPARACIÓN

Recepción	Mediante muestreo en la recepción del producto se comprueba la textura, color, sabor, olor y defectos.
Llenado (si fresco)	Una vez se ha comprobado el producto este se introduce en barriles de plástico donde se les coloca una rejilla para que las natas de la fermentación no estén en contacto con el producto. Después de esto se añade el líquido de gobierno.
Fermentación /Osmosis	Durante este proceso se comprueba una vez por semana el grado de sal y se le añade al producto lo necesario en función de lo que requiera hasta que la Osmosis concluye.
Pesado	Después de la fermentación se procede a uniformar el peso.

## ORIGEN

India, España

## DESCRIPCIÓN DEL LOTE

Numérico

## OMG

Los pepinillos no están modificados genéticamente según el certificado de nuestros proveedores.

## ETIQUETADO

Fabricante, lote, peso escurrido, producto, ingredientes, caducidad

## CALIBRES

Indica unidades por kilo

## VALORES NUTRICIONALES

Nutriente	Por 100g
Energía	87 KJ
Energía	21 Kcal
Agua	90g
Proteína	0,9g
Carbohidratos	3,2g
Azúcar	0,8g
Grasas	0,5g
Grasas saturadas	0,1g
Fibra	0,8g



**ARAGÓN**

CONSERVAS Y ENCURTIDOS

- Desde 1963 -

*Calle la Constitución, 6 Entrena (La Rioja)*  
*- 26375*

941 44 60 33 - [info@cearagon.com](mailto:info@cearagon.com)  
[www.cearagon.com](http://www.cearagon.com)