

# FICHA TÉCNICA

## PEPINILLO GRANDE



**ARAGÓN**

CONSERVAS Y ENCURTIDOS

– Desde 1963 –

## FICHA TÉCNICA

|                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| <b>Nombre del producto</b>  | Pepinillo                         |
| <b>Descripción</b>          | Pepinillo grande                  |
| <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.<br>IS: 5402 – 2002           | Menos de 10 cfu |
| Recuento de levaduras y mohos/g.<br>IS: 5403 - 1999   | Menos de 10 cfu |
| Recuento de coliformes /g.<br>IS: 5041 (parte I) 2002 | Menos de 10 cfu |
| Escherichia coli/25 g.<br>IS_5887 (parte I) 1976      | Ausente         |
| Salmonella/ 25g.<br>IS_5887 (parte 3) 1999            | Ausente         |
| Shigella/ 25 g.<br>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)**