

FICHA TÉCNICA

ALIÑO 1



ARAGÓN

CONSERVAS Y ENCURTIDOS

- Desde 1963 -

FICHA TÉCNICA

Nombre del producto	Aliño 5 frutos
Descripción	Pepinillo, zanahoria, cebolleta, pimiento y guindilla
Presentación	Barriles de plástico alimentarios
Peso Neto	de 220 kgs. a 275 kgs. Aprox.
Peso Neto Escurreido	de 150 kgs. a 180 kgs. por barril



CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉCTICAS

Aspecto	Típico del producto
Color	Gamas de verde, naranja, blanco marfil, rojo y amarillo
Olor	Típico del producto
Sabor	Ácido y salado
Otras	Ausencia de materias extrañas

ESPECIFICACIONES FISIO-QUÍMICAS E INGREDIENTES

Acidez	3-5 % aproximado
Porcentaje de sal	En ácido acético 3,5 aprox. En salmuera 15-17%
Ph	3,5 aprox.
Ingredientes	Pepinillo, zanahoria, cebollita, pimiento cortado, guindilla, sal, agua, e-260, e-330, e-220
Sulfitos so2	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

FABRICACIÓN

Las hortalizas se mezclan conforme a las especificaciones del cliente

PALETIZADO

Conforme especificación del cliente

ALÉRGENOS

*Los pepinillos, cebolletas, pimientos, guindillas y zanahoria contienen anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 100 ppm expresados como SO₂, 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 ₂	PRESENTE
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	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.
Cortado	Después de la fermentación se procede a uniformar el peso.

ORIGEN

España, Holanda, Italia, India

DESCRIPCIÓN DEL LOTE

Numérico

OMG

Los pepinillos, zanahorias, cebolleta, pimiento y guindillas no están modificados genéticamente según el certificado de nuestros proveedores.

ETIQUETADO

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



ARAGÓN

CONSERVAS Y ENCURTIDOS

- Desde 1963 -

Calle la Constitución, 6 Entrena (La Rioja)

- 26375

941 44 60 33 - info@cearagon.com

www.cearagon.com