



Pol. Ind. Camins Nous, parcela 4
43740 Móra d'Ebre
Tarragona



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCAPARRAS EN VINAGRE ECOLÓGICAS

ref. 242910

- Certificado: ESCTAE
- País de origen: España
- Ingredientes: alcaparras variedad Nonpareilles, agua, vinagre de vino, sal. Las alcaparras son los botones flores de la planta silvestre y esponosa denominada "Capparris Spinosa, L", que vegeta desde la segunda quincena de Mayo hasta Septiembre/Octubre.

PROPIEDADES FÍSICAS (100 g):

Olor: característico
Gusto: característico
Apariencia: color verde
Textura: típica
Tamaño: 7 mm

PROPIEDADES QUÍMICAS

pH: 3 – 3.8
Salinidad (% NaCl): 5 – 8
Acidez (% Ac. Acético): 1 – 1.5

PROPIEDADES MICROBIÓLOGICAS

Levaduras: < 100 ufc/g
Mohos: < 100 ufc/g
Aerobios mesófilos y lactobacilos: < 1000 ufc/g
Salmonella, Shigella y Listeria: ausencia en 25 g
Resto: < 10 ufc/g



C/ de la Costa, 13
43792 La Torre de l'Espanyol
Tarragona



VALOR NUTRICIONAL (POR 100 G)

Energía: 30.2 Kcal. = 128 Kj

Proteína: 2.12

Calorías de las grasas: 5.0 Kcal. = 20.4 Kj

Grasas totales %: 0.55

Grasas saturadas %: 0.32

Hidratos de carbono: 4.20 %

Azúcares: 1.10 %

Fibra dietética: 2.10 %

Colesterol: no se detecta

Minerales (mg):

Calcio: 42.50 mg/100 g

Hierro: 0.86 mg/100 g

Sodio: 2.34

Vitaminas:

Vitamina A: 0 Vitamina C: 0

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN

Sacos de papel de 55 Kg. El consumo se establece en 3 años.

Almacenado en lugar fresco y seco 10 – 30 °C. Abierto máximo 3 -4 días a temperatura ambiente y 3 semanas en refrigeración.