



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Versión: 01

Fecha: 09/2017

Página 10 de 15

CÓDIGO DEL PRODUCTO	V2RA			
NOMBRE COMERCIAL	Aceitunas verdes rellenas con ajo			
NOMBRE DEL PRODUCTO	Aceitunas verdes rellenas con ajo en salmuera			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto preparado a partir de aceitunas verdes enteras aderezadas, fermentadas naturalmente, seleccionadas, calibradas y deshuesadas, de variedades de olivo cultivado (Olea europea L.), rellenas de trozos de ajo encurtido y envasado en su líquido gobierno (salmuera) con conservantes.			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Textura: Firme al tacto. Color: Aceituna de color amarillo pajizo y el ajo color blanco. Sabor y olor: característico del producto.			
INGREDIENTES PRINCIPALES	Aceituna verde, ajo, agua, sal, ácido láctico, ácido cítrico, sorbato de potasio.			
(1) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<p>pH: 3.5 – 4 NaCl: 7 – 8 % Acidez libre (ác. Láctico): 0.6 – 1% Calibre: 180/200, 200/220</p>			
(2) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Límite por g			
	n	C	m	M
	Levaduras	5	1	10 ³ 10 ⁴
FORMAS DE CONSUMO	Consumo directo sin tratamiento previo.			
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general, con excepción de infantes (bajo supervisión adulta) y personas con restricciones de salud por alto contenido en sodio.			
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	Sachet flexible: 150 g, 250 g, 500 g, 1 kg Sachet stand up: 150 g Frasco de vidrio: 120 g, 400 g Balde: 3 kg, 5 kg, 15 kg Bidón: 14 kg, 60 kg, 115 kg			
VIDA ÚTIL ESPERADA	Sachet: 6 meses Frasco: 24 meses Granel: 24 meses			
INSTRUCCIONES Y RÓTULO	Productor/ exportador, peso neto, peso drenado, fecha de vencimiento, registro sanitario, número de lote, tabla nutricional, ingredientes. Registro Sanitario: N3452313N/VAOISC			
ALMACENAMIENTO	Ambiente fresco y ventilado, alejado de la luz. Refrigerar una vez abierto (frasco, sachet).			

(1) NTP 209.098:2006 ACEITUNA DE MESA

(2) Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo- Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA

Elaborado por: Comité de Gestión de la Inocuidad	Revisado por: Gerente General y Asesor Externo	Aprobado por: Gerente General
---	---	----------------------------------

Se prohíbe la reproducción total o parcial de este documento sin la autorización de la Gerencia.