



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Versión: 01

Fecha: 09/2017

Página 1 de 15

| | | | | |
|--|--|----------|----------|-----------------|
| CÓDIGO DEL PRODUCTO | N2EO | | | |
| NOMBRE COMERCIAL | Aceitunas negras enteras | | | |
| NOMBRE DEL PRODUCTO | Aceitunas negras enteras en salmuera | | | |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | Producto preparado a partir de frutos sanos y maduros de variedades de olivo cultivado (<i>Olea europea L.</i>), conservado mediante fermentación natural y envasado en su líquido gobierno (salmuera) con conservantes. | | | |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Textura: firme al tacto Color: morado al natural Sabor y olor: característicos del producto | | | |
| INGREDIENTES PRINCIPALES | Aceituna negra, agua, sal, ácido láctico, sorbato de potasio. | | | |
| (1) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | pH: 3.2 – 4.2 NaCl: 8 – 10 % Acidez libre (ác. Láctico): 0.9 – 1.8% Calibre: 70/90, 90/110, 110/130, 130/150, 150/180, 180/200 | | | |
| (2) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | Límite por g | | | |
| | n | C | m | M |
| | Levaduras | 5 | 1 | 10 ³ |
| 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: N3400313N/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.