



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Versión: 01

Fecha: 09/2017

Página 2 de 15

<b>CÓDIGO DEL PRODUCTO</b>	<b>V2EO</b>			
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	<b>Aceitunas verdes enteras</b>			
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>Aceitunas verdes enteras en salmuera</b>			
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto preparado a partir de frutos sanos de variedades de olivo cultivado ( <i>Olea europea L.</i> ) sometidos a tratamiento alcalino para eliminar el amargor natural (oleuropeína), conservado mediante fermentación natural y envasado en su líquido gobierno (salmuera) con conservantes.			
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	Textura : Firme al tacto Color : Amarillo pajizo Sabor y olor : Característico del producto			
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Aceituna verde, agua, sal, ácido láctico, ácido cítrico, sorbato de potasio.			
<b>(1) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>pH:</b> 3.5 – 4 <b>NaCl:</b> 7 – 8 % <b>Acidez libre</b> (ác. Láctico): 0.6 – 1% <b>Calibre:</b> 200/240, 240/280, 280/320, 320/360, 360/400, 400/450			
<b>(2) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>Límite por g</b>			
	<b>n</b>	<b>C</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
	Levaduras	5	1	10 <sup>3</sup>
<b>FORMAS DE CONSUMO</b>	Consumo directo sin tratamiento previo.			
<b>CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Público en general, con excepción de infantes (bajo supervisión adulta) y personas con restricciones de salud por alto contenido en sodio.			
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIÓN</b>	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			
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Sachet: 6 meses Frasco: 24 meses Granel: 24 meses			
<b>INSTRUCCIONES Y RÓTULO</b>	Productor/ exportador, peso neto, peso drenado, fecha de vencimiento, registro sanitario, número de lote, tabla nutricional, ingredientes. Registro Sanitario: N3400413N/VAOISC			
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Ambiente fresco y ventilado, alejado de la luz solar. 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.