



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Versión: 01

Fecha: 09/2017

Página 7 de 15

CÓDIGO DEL PRODUCTO	V2RP			
NOMBRE COMERCIAL	Aceitunas verdes rellenas con pimiento			
NOMBRE DEL PRODUCTO	Aceitunas verdes rellenas con pimiento 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 (<i>Olea europea</i> L.), rellenas de trozos de pimiento fermentado naturalmente y envasado en su líquido gobierno (salmuera) con conservantes.			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Textura: Firme al tacto. Color: Aceituna de color amarillo pajizo y el pimiento de color rojo. Sabor y olor: característico del producto.			
INGREDIENTES PRINCIPALES	Aceituna verde, pimiento, agua, sal, ácido láctico, ácido cítrico, sorbato de potasio.			
(1) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	pH: 3.5 – 4 NaCl: 7 – 8 % Acidez libre (ác. Láctico): 0.6 – 1% Calibre: 180/200, 200/220			
(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: N3451813N/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.