
	<b>MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTION</b>	FLN-BPMG-FT04F
		Revisión 02 18-07-18
<b>FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO TERMINADO</b>		Página 1 de 2

<b>NOMBRE</b>	<b>ACEITUNA NEGRA DESHUESADA VARIEDAD SEVILLANA/AZAPA EN SALMUERA</b>																
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	<p>Aceitunas previamente procesadas al natural en salmuera, a las que se les extrae el hueso. Fuente: <i>Codex Stan 66-1981 Norma del Codex para las Aceitunas de mesa</i></p>																
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y SENSORIALES</b>	<p><b>Color:</b> Característico a negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro. <b>Olor:</b> Característico <b>Sabor:</b> Característico <b>Textura:</b> Firme <b>Acidez</b> (% Ácido Láctico): min 0.6 gr/100 ml <b>Límites de pH:</b> máx 4.0 <b>% NaCl:</b> - <b>Exportación</b> 7.5- 8.5 °Be <b>Tolerancias de defectos:</b> (Valores Máximos)</p> <table border="0"> <tr> <td>• Coloración anormal</td> <td>6,0%</td> </tr> <tr> <td>• Frutos manchados</td> <td>6,0%</td> </tr> <tr> <td>• Frutos rotos</td> <td>3,0%</td> </tr> <tr> <td>• Huesos y/o fragmentos de hueso</td> <td>2,0%</td> </tr> <tr> <td>• Materia extraña inocuas</td> <td>1 unidad/kg</td> </tr> <tr> <td><b>Total de defectos Máx.</b></td> <td><b>12,0%</b></td> </tr> </table> <p>Fuente: <i>Codex Stan 66-1981 Norma del Codex para las Aceitunas de mesa.</i></p>					• Coloración anormal	6,0%	• Frutos manchados	6,0%	• Frutos rotos	3,0%	• Huesos y/o fragmentos de hueso	2,0%	• Materia extraña inocuas	1 unidad/kg	<b>Total de defectos Máx.</b>	<b>12,0%</b>
• Coloración anormal	6,0%																
• Frutos manchados	6,0%																
• Frutos rotos	3,0%																
• Huesos y/o fragmentos de hueso	2,0%																
• Materia extraña inocuas	1 unidad/kg																
<b>Total de defectos Máx.</b>	<b>12,0%</b>																
<b>METALES PESADOS</b>	<p><b>Plomo (Pb)<sup>1</sup></b> &lt; 0,4 mg/kg* <b>Estaño<sup>2</sup></b> &lt; 250mg/kg <b>Arsénico<sup>3</sup></b> &lt; 0.30mg/kg <sup>1</sup> CODEX. Norma General para Contaminantes y Toxinas presentes en alimentos y piensos CXS 193-1995. Aceituna de mesa <sup>2</sup> NORMA TECNICA PERUANA aceituna de mesa 209098 NTP. 209.098.2006 <sup>3</sup> ANVISA - RESOLUÇÃO RDC Nº 42 de 29 de agosto de 2013 /* Según ANVISA el límite de Pb&lt;0.5 mg/kg</p>																
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>AGENTE MICROBIANO</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>Límite por gr</b>													
				<b>m</b>	<b>M</b>												
	<i>Estafilococcus coagulación positiva*</i>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>												
	<i>Salmonella sp.*</i>	5	0	Ausencia	-												
	<i>Coliformes*</i>	5	2	5x10	10 <sup>2</sup>												
	<i>Levaduras**</i>	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>												
<p>(*) Resolución Nº RES-0012-02-01-2001 Reglamento Técnico sobre parámetros Microbiológicos para Alimentos en Brasil (**) RM 591-2008 Criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. "n": Número de unidades de muestra requeridas para realizar el análisis "c": Número máximo permitido de unidades de muestra rechazables "m" (minúscula): Límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable "M" (mayúscula): Los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud.</p>																	
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Aceituna procesada negra, sal industrial, sorbato de potasio, cloruro de calcio.																
<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Consumo directo, sin tratamiento previo. Puede ser consumido por																

<p>Fundo la Noria S.A.C</p> 	<p><b>MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTION</b></p> <p><b>FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO TERMINADO</b></p>	<p>FLN-BPMG-FT04F</p>
		<p>Revisión 02</p> <p>18-07-18</p>
		<p>Página 2 de 2</p>

	<p>público en general, excepto infantes o personas con restricciones de salud por el alto contenido de sal.</p>
<p><b>ENVASADO Y PRESENTACIÓN</b></p>	<p><b>* Producto Exportación</b>  <b>Envase primario:</b> Bolsas de polietileno impermeable y precinto.  <b>Envase secundario:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bidones de polietileno de alta densidad, de 80 litros (60kg), con tapa.</li> <li>- Baldes de polietileno de alta densidad, de 20 litros (15kg), con tapa.</li> </ul> <p>NOTA: La utilización del envase primario garantiza que no haya derrame de salmuera.</p>
<p><b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b></p>	<p><b>* Producto Exportación</b>  02 años en condiciones de almacenamiento recomendadas.</p>
<p><b>ROTULO</b></p>	<p>Fecha de producción, ingredientes, fecha de vencimiento, peso neto, peso drenado y registro sanitario.</p>
<p><b>ALMACENAMIENTO</b></p>	<p>Almacenar a Temperaturas no mayor a 25°C, en un ambiente fresco y ventilado sin exposición directa al sol. Después de abierto refrigerar el producto y mantenerlo en su salmuera.</p>
<p><b>IMAGEN DEL PRODUCTO</b></p>	