

|   |  |                         |
|---|--|-------------------------|
|  | <b>MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTION</b> | FLN-BPMG-FT04J          |
|   |  | Revisión 02<br>18-07-18 |
| <b>FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO TERMINADO</b>                                      |  | Página 1 de 2           |

| NOMBRE   | ACEITUNA VERDE EN RODAJAS VARIEDAD MANZANILLA EN SALMUERA   |          |          |                      |                   |
|--|---|----------|----------|----------------------|-------------------|
| DESCRIPCIÓN FÍSICA   | Aceitunas previamente procesadas pasando por un proceso de desamarizado, a las que se les extrae el hueso y posteriormente cortadas en láminas transversales.<br>Fuente: <i>Codex Stan 66-1981 Norma del Codex para las Aceitunas de mesa</i>   |          |          |                      |                   |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y SENSORIALES  | <b>Color:</b> Característico a verde o amarillo paja.<br><b>Olor:</b> Característico<br><b>Sabor:</b> Característico<br><b>Textura:</b> Firme<br><b>Acidez (% Ácido Láctico):</b> mín 0.5 gr/100 ml<br><b>Límites de pH:</b> máx 4.2<br><b>% NaCl:</b><br>- <b>Exportación</b> 7.5- 8.5 °Be<br><b>Tolerancias de defectos:</b> (Valores Máximos) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloración anormal 6,0%</li> <li>• Frutos manchados 6,0%</li> <li>• Frutos rotos 3,0%</li> <li>• Huesos y/o fragmentos de hueso 2,0%</li> <li>• Materia extraña inocuas 1 unidad/kg</li> </ul> <b>Total de defectos Máx. 12,0%</b><br>Fuente: <i>Codex Stan 66-1981 Norma del Codex para las Aceitunas de mesa.</i> |          |          |                      |                   |
| METALES PESADOS  | <b>Plomo (Pb)<sup>1</sup></b> < 0,4 mg/kg*<br><b>Estaño<sup>2</sup></b> < 250mg/kg<br><b>Arsénico<sup>3</sup></b> < 0.30mg/kg<br><sup>1</sup> CODEX. Norma General para Contaminantes y Toxinas presentes en alimentos y piensos CXS 193-1995. Aceituna de mesa<br><sup>2</sup> NORMA TECNICA PERUANA aceituna de mesa 209098 NTP. 209.098.2006<br><sup>3</sup> ANVISA - RESOLUÇÃO RDC Nº 42 de 29 de agosto de 2013 /* Según ANVISA el límite de Pb<0.5 mg/kg  |          |          |                      |                   |
| }CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS   | <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>   |
| (*) Resolución Nº RES-0012-02-01-2001 Reglamento Técnico sobre parámetros Microbiológicos para Alimentos en Brasil<br>(**) RM 591-2008 Criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.<br>"n": Número de unidades de muestra requeridas para realizar el análisis<br>"c": Número máximo permitido de unidades de muestra rechazables<br>"m" (minúscula): Límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable<br>"M" (mayúscula): Los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud. |   |          |          |                      |                   |
| INGREDIENTES PRINCIPALES   | Aceituna procesada verde, ácido cítrico, ácido acético, sal industrial, sorbato de potasio.   |          |          |                      |                   |
| FORMA DE CONSUMO   | 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-FT04J</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><br/> <b>Envase primario:</b> Bolsas de polietileno impermeable y precinto.<br/> <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><br/> 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>     |    |