



NOMBRE	ACEITUNA VERDE ENTERA VARIEDAD ASCOLANA EN SALMUERA				
DESCRIPCIÓN FÍSICA	<p>La coloración del fruto varía del verde al amarillo paja. Este tipo de aceitunas pasan por un proceso de desamarizado el cual se basa en eliminar el amargor presente en las aceitunas verdes mediante la utilización de una solución de soda caustica, para luego pasar por un proceso fermentativo en salmuera. Las aceitunas verdes procesadas son de textura firme y resistente.</p> <p>Fuente: <i>Codex Stan 66-1981 Norma del Codex para las Aceitunas de mesa</i></p>				
CARACTERISTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y SENSORIALES	<p>Color: Característico a verde o amarillo paja. Olor: Característico Sabor: Característico Textura: Serán firmes y resistentes Acidez (% Ácido Láctico): mín 0.5 gr/100 ml Límites de pH: máx 4.2 % NaCl: - Exportación 7.5- 8.5 °Be</p> <p>Tolerancias de defectos: (Valores Máximos)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pedúnculo 3,0% • Textura anormal 4,0% • Coloración anormal 4,0% • Frutos manchados 4,0% • Frutos arrugados 2,0% • Frutos mutilados 2,0% • Epidermis afectando la pulpa 5,0% • Daños producidos por insectos 5,0% • Materia extraña inocuas 1 unidad/kg <p>Total de defectos Máx. 12,0%</p> <p>Fuente: <i>Codex Stan 66-1981 Norma del Codex para las Aceitunas de mesa</i> <i>NTP 209.098.2006 Norma técnica Peruana para la Aceituna de mesa</i></p>				
METALES PESADOS	<p>Plomo (Pb)¹ < 0,4 mg/kg* Estaño² < 250mg/kg Arsénico³ < 0.30mg/kg</p> <p>¹ CODEX. Norma General para Contaminantes y Toxinas presentes en alimentos y piensos CXS 193-1995. Aceituna de mesa ² NORMA TECNICA PERUANA aceituna de mesa 209098 NTP. 209.098.2006 ³ ANVISA - RESOLUÇÃO RDC Nº 42 de 29 de agosto de 2013 /* Según ANVISA el límite de Pb<0.5 mg/kg</p>				
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	AGENTE MICROBIANO	n	c	Límite por gr	
				m	M
	<i>Estafilococcus coagulación positiva*</i>	5	2	10 ²	5x10 ²
	<i>Salmonella sp.*</i>	5	0	Ausencia	-
	<i>Coliformes*</i>	5	2	5x10	10 ²
	<i>Levaduras**</i>	5	1	10 ³	10 ⁴
<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.</p>					

<p>Fundo la Noria S.A.C</p> 	<p>MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTION</p>	<p>FLN-BPMG-FT04E</p>
	<p>FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO TERMINADO</p>	<p>Revisión 02 18-07-18</p>

	<p>"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>
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 público en general, excepto infantes o personas con restricciones de salud por el alto contenido de sal.
ENVASADO Y PRESENTACIÓN	<p>* Producto Exportación Envase primario: Bolsas de polietileno impermeable y precinto. Envase secundario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bidones de polietileno de alta densidad, de 80 litros (60kg), con tapa. - Baldes de polietileno de alta densidad, de 20 litros (15kg), con tapa. <p>NOTA: La utilización del envase primario garantiza que no haya derrame de salmuera.</p>
VIDA ÚTIL ESPERADA	<p>* Producto Exportación 02 años en condiciones de almacenamiento recomendadas.</p>
ROTULO	Fecha de producción, ingredientes, fecha de vencimiento, peso neto, peso drenado y registro sanitario.
ALMACENAMIENTO	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.
IMAGEN DEL PRODUCTO	