

	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTION	FLN-BPMG-FT04G Revisión 01 22-03-23
	FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO TERMINADO	Página 1 de 2

NOMBRE	ACEITUNA VERDE RELLENA CON PASTA DE PIMIENTO															
DESCRIPCIÓN FÍSICA	<p>Se considera materia prima de calidad estándar a los frutos sanos provenientes de plantas de olivo (<i>Olea europea L.</i>), de forma, sabor y firmeza característica y adecuada para su procesamiento. Aceitunas a las que se ha sacado el hueso, seguidamente rellenas con pasta de pimiento y que conservan prácticamente su forma original.</p> <p>Fuente: <i>Codex Stan 66-1981 Norma del Codex para las Aceitunas de mesa</i></p>															
VARIEDAD	S/V															
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y SENSORIALES	<p>Forma: Ovoide característica. Color: Varía del verde al amarillo paja. Olor: Característico Sabor: Característico Textura: Firme Acidez (% Ácido Láctico): 0,40-0,90 Límites de pH: 3,00 - 3,90 ° Be: 4.5 – 6.0 (Salmuera) % Cloruros: 5.00 – 6.50(Aceituna) Tolerancias de defectos: (Valores Máximos)</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">• Rotas / Residuos (%)</td> <td style="text-align: right;">4,00</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">• Huesos y/o Esquirlas (und / kg)</td> <td style="text-align: right;">1,00</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">• Defecto de relleno (%)</td> <td style="text-align: right;">3,00</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">• Materia Extraña Vegetal (%)</td> <td style="text-align: right;">0,50</td> </tr> </table> <p>Deberá estar libre de:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Color y sabor extraño – Mala Gelificación – Pudrición o descomposición. <p>Fuente: <i>Codex Stan 66-1981 Norma del Codex para las Aceitunas de mesa.</i></p>				• Rotas / Residuos (%)	4,00	• Huesos y/o Esquirlas (und / kg)	1,00	• Defecto de relleno (%)	3,00	• Materia Extraña Vegetal (%)	0,50				
• Rotas / Residuos (%)	4,00															
• Huesos y/o Esquirlas (und / kg)	1,00															
• Defecto de relleno (%)	3,00															
• Materia Extraña Vegetal (%)	0,50															
METALES PESADOS	<p>Plomo (Pb)¹ < 1 mg/kg* Estaño² < 250mg/kg (Calculado como Sn)</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</p>															
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">AGENTE MICROBIANO</th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">n</th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">c</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Límite por gr</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Levaduras</i>**</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;"><10³ ufc/g</td> <td style="text-align: center;">10⁴</td> </tr> </tbody> </table> <p>(**) 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>				AGENTE MICROBIANO	n	c	Límite por gr		m	M	<i>Levaduras</i> **	5	1	<10 ³ ufc/g	10 ⁴
AGENTE MICROBIANO	n	c	Límite por gr													
			m	M												
<i>Levaduras</i> **	5	1	<10 ³ ufc/g	10 ⁴												

	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTION	FLN-BPMG- FT04G Revisión 01 22-03-23
	FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO TERMINADO	Página 2 de 2

INGREDIENTES PRINCIPALES	Aceituna procesada verde, sal industrial, goma guar, alginato de sodio, sorbato de potasio, citrato de sodio, pimiento/ paprika en polvo.
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</p> <p>Envase primario: Bolsas de polietileno impermeable y precinto.</p> <p>Envase secundario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bidones de polietileno de alta densidad, de 80 litros (58kg), con tapa. - Baldes de polietileno de alta densidad, de 20 litros (14kg), con tapa. - Bidones de polietileno de alta densidad, de 20 litros (14kg) con tapa - Bidones t/español de polietileno de alta densidad, de 240 litros (168 kg) <p>Envase primario: Bolsas de polietileno para envío de exportación para baldes y bidones de 20 lt.</p>
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL	Se almacenarán en bidones debidamente cerrados. Temperaturas no mayores a 25°C. No se expondrán a la luz directa del sol. Vida útil: 12 meses.
ROTULO	Fecha de producción, ingredientes, fecha de vencimiento, peso neto, peso drenado y registro sanitario.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El transporte debe realizarse en bidones. Las unidades de transporte que trasladan el producto deben estar limpias, sin contaminantes y ser de uso solo para transportar aceitunas.
IMAGEN DEL PRODUCTO	