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

NOMBRE	ACEITUNA VERDE RELLENA CON PASTA DE PIMIENTO												
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	<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>												
<b>VARIEDAD</b>	S/V												
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y SENSORIALES</b>	<p><b>Forma:</b> Ovoide característica.  <b>Color:</b> Varía del verde al amarillo paja.  <b>Olor:</b> Característico  <b>Sabor:</b> Característico  <b>Textura:</b> Firme  <b>Acidez</b> (% Ácido Láctico): 0,40-0,90  <b>Límites de pH: 3,00 - 3,90</b>  <b>° Be: 4.5 – 6.0 (Salmuera)</b>  <b>% Cloruros: 5.00 – 6.50(Aceituna)</b>  <b>Tolerancias de defectos:</b> (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><b>Deberá estar libre de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Color y sabor extraño</li> <li>– Mala Gelificación</li> <li>– Pudrición o descomposición.</li> </ul> <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												
<b>METALES PESADOS</b>	<p><b>Plomo (Pb)<sup>1</sup></b> &lt; 1 mg/kg*  <b>Estaño<sup>2</sup></b> &lt; 250mg/kg (Calculado como Sn)</p> <p><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</p>												
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<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;">&lt;10<sup>3</sup> ufc/g</td> <td style="text-align: center;">10<sup>4</sup></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 <sup>3</sup> ufc/g	10 <sup>4</sup>
AGENTE MICROBIANO	n				c	Límite por gr							
		m	M										
<i>Levaduras</i> **	5	1	<10 <sup>3</sup> ufc/g	10 <sup>4</sup>									

<p>Fundo la Noria S.A.C</p> 	<p><b>MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTION</b></p>	<p>FLN-BPMG-FT04G</p>
	<p><b>FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO TERMINADO</b></p>	<p>Revisión 01 22-03-23</p>
		<p>Página 2 de 2</p>

<p><b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b></p>	<p>Aceituna procesada verde, sal industrial, goma guar, alginato de sodio, sorbato de potasio, citrato de sodio, pimiento/ paprika en polvo.</p>
<p><b>FORMA DE CONSUMO</b></p>	<p>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.</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 (58kg), con tapa.</li> <li>- Baldes de polietileno de alta densidad, de 20 litros (14kg), con tapa.</li> <li>- Bidones de polietileno de alta densidad, de 20 litros (14kg) con tapa</li> <li>- Bidones t/español de polietileno de alta densidad, de 240 litros (168 kg)</li> </ul> <p><b>Envase primario:</b> Bolsas de polietileno para envío de exportación para baldes y bidones de 20 lt.</p>
<p><b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>ROTULO</b></p>	<p>Fecha de producción, ingredientes, fecha de vencimiento, peso neto, peso drenado y registro sanitario.</p>
<p><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>IMAGEN DEL PRODUCTO</b></p>	