

	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTION	FLN-BPMG-FT04I
		Revisión 02 18-07-18
FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO TERMINADO		Página 1 de 2

NOMBRE	ACEITUNA NEGRA EN RODAJAS VARIEDAD MANZANILLA EN SALMUERA															
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Aceitunas previamente procesadas al natural en salmuera, a las que se les extrae el hueso y posteriormente cortadas en láminas transversales. Fuente: <i>Codex Stan 66-1981 Norma del Codex para las Aceitunas de mesa</i>															
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y SENSORIALES	Color: Característico a negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro. Olor: Característico Sabor: Característico Textura: Firme Acidez (% Ácido Láctico): mín 0.6 gr/100 ml Límites de pH: máx 4.0 % NaCl: - Exportación 7.5- 8.5 °Be Tolerancias de defectos: (Valores Máximos) <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>• Coloración anormal</td> <td style="text-align: right;">6,0%</td> </tr> <tr> <td>• Frutos manchados</td> <td style="text-align: right;">6,0%</td> </tr> <tr> <td>• Frutos rotos</td> <td style="text-align: right;">3,0%</td> </tr> <tr> <td>• Huesos y/o fragmentos de hueso</td> <td style="text-align: right;">2,0%</td> </tr> <tr> <td>• Materia extraña inocuas</td> <td style="text-align: right;">1 unidad/kg</td> </tr> <tr> <td>Total de defectos Máx.</td> <td style="text-align: right;">12,0%</td> </tr> </table> Fuente: <i>Codex Stan 66-1981 Norma del Codex para las Aceitunas de mesa.</i>				• 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	Total de defectos Máx.	12,0%
• 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															
Total de defectos Máx.	12,0%															
METALES PESADOS	Plomo (Pb)¹ < 0,4 mg/kg* Estaño² < 250mg/kg Arsénico³ < 0.30mg/kg 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															
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											
(*) 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.																
INGREDIENTES PRINCIPALES	Aceituna procesada negra, sal industrial, sorbato de potasio, cloruro de calcio.															

<p>Fundo la Noria S.A.C</p> 	<p>MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTION</p> <p>FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO TERMINADO</p>	<p>FLN-BPMG-FT04I</p>
		<p>Revisión 02</p> <p>18-07-18</p>
		<p>Página 2 de 2</p>

<p>FORMA DE CONSUMO</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>ENVASADO Y PRESENTACIÓN</p>	<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>
<p>VIDA ÚTIL ESPERADA</p>	<p>* Producto Exportación 02 años en condiciones de almacenamiento recomendadas.</p>
<p>ROTULO</p>	<p>Fecha de producción, ingredientes, fecha de vencimiento, peso neto, peso drenado y registro sanitario.</p>
<p>ALMACENAMIENTO</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>IMAGEN DEL PRODUCTO</p>	