
	<b>MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTION</b>	FLN-BPMG-FT04A
		Revisión 02 18-07-18
<b>FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO TERMINADO</b>		Página 1 de 2

NOMBRE	ACEITUNA NEGRA ENTERA VARIEDAD SEVILLANA EN SALMUERA																							
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	<p>La coloración del fruto varía desde un violeta oscuro a un negro violáceo. Las aceitunas negras no necesitan de ningún tratamiento previo a su procesamiento fermentativo, este se lleva a cabo solo con salmuera.</p> <p>Fuente: <i>Codex Stan 66-1981 Norma del Codex para las Aceitunas de mesa</i></p>																							
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y SENSORIALES</b>	<p><b>Color:</b> Característico a negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro.  <b>Olor:</b> Característico  <b>Sabor:</b> Característico  <b>Textura:</b> Firme  <b>Acidez</b> (% Ácido Láctico): min 0.6gr/100 ml  <b>Límites de pH:</b> máx 4.0  <b>% NaCl:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Exportación</b> 7.5- 8.5 °Be</li> </ul> <p><b>Tolerancias de defectos:</b> (Valores Máximos)</p> <table border="0"> <tr><td>• Pedúnculo</td><td>3,0%</td></tr> <tr><td>• Textura anormal</td><td>6,0%</td></tr> <tr><td>• Coloración anormal</td><td>6,0%</td></tr> <tr><td>• Frutos manchados</td><td>6,0%</td></tr> <tr><td>• Frutos arrugados</td><td>4,0%</td></tr> <tr><td>• Frutos mutilados</td><td>3,0%</td></tr> <tr><td>• Epidermis afectando la pulpa</td><td>6,0%</td></tr> <tr><td>• Daños producidos por insectos</td><td>6,0%</td></tr> <tr><td>• Materia extraña inocuas</td><td>1 unidad/kg</td></tr> <tr><td><b>Total de defectos Máx.</b></td><td><b>12,0%</b></td></tr> </table> <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>				• Pedúnculo	3,0%	• Textura anormal	6,0%	• Coloración anormal	6,0%	• Frutos manchados	6,0%	• Frutos arrugados	4,0%	• Frutos mutilados	3,0%	• Epidermis afectando la pulpa	6,0%	• Daños producidos por insectos	6,0%	• Materia extraña inocuas	1 unidad/kg	<b>Total de defectos Máx.</b>	<b>12,0%</b>
• Pedúnculo	3,0%																							
• Textura anormal	6,0%																							
• Coloración anormal	6,0%																							
• Frutos manchados	6,0%																							
• Frutos arrugados	4,0%																							
• Frutos mutilados	3,0%																							
• Epidermis afectando la pulpa	6,0%																							
• Daños producidos por insectos	6,0%																							
• Materia extraña inocuas	1 unidad/kg																							
<b>Total de defectos Máx.</b>	<b>12,0%</b>																							
<b>METALES PESADOS</b>	<p><b>Plomo (Pb)</b><sup>1</sup> &lt; 0,4 mg/kg*  <b>Estaño</b><sup>2</sup> &lt; 250mg/kg  <b>Arsénico</b><sup>3</sup> &lt; 0.30mg/kg</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  <sup>3</sup> ANVISA - RESOLUÇÃO RDC Nº 42 de 29 de agosto de 2013 /* Según ANVISA el límite de Pb&lt;0.5 mg/kg</p>																							
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<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>																			
<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.  "n": Número de unidades de muestra requeridas para realizar el análisis  "n": Número máximo permitido de unidades de muestra rechazables</p>																								

<p>Fundo la Noria S.A.C</p> 	<p><b>MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTION</b></p>	<p>FLN-BPMG-FT04A</p>
	<p><b>FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO TERMINADO</b></p>	<p>Revisión 02 18-07-18</p>
		<p>Página 2 de 2</p>

	<p>"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>
<p><b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b></p>	<p>Aceituna procesada negra, sal industrial, cloruro de calcio, sorbato de potasio.</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 (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>  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>	