




| | | |
|---|--|-------------------------|
|  | MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTION | FLN-BPMG-FT04B |
| | | Revisión 02 18-07-18 |
| FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO TERMINADO | | Página 1 de 2 |

| NOMBRE | ACEITUNA NEGRA ENTERA VARIEDAD MANZANILLA EN SALMUERA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|-----------------|-------------------|-------------------|------|-------------------|---------------|----------------------|------|--------------------|--|--------------------|------|--------------------|-------------------|--------------------------------|------|---------------------------------|----------|---------------------------|---------------------|-------------------------------|--------------|------|-----------------|---------------------|---|---|-----------------|-----------------|
| DESCRIPCIÓN FÍSICA | <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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y SENSORIALES | <p>Color: Característico a negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro. Olor: Característico Sabor: Característico Textura: Firme Acidez (% Ácido Láctico): min 0.6gr/100 ml Límites de pH: máx 4.0 % NaCl:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exportación 7.5- 8.5 °Be <p>Tolerancias de defectos: (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>Total de defectos Máx.</td><td>12,0%</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 | Total de defectos Máx. | 12,0% | | | | | | | |
| • 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Total de defectos Máx. | 12,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">AGENTE MICROBIANO</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Límite por gr</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Estafilococcus coagulación positiva</i>*</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>5x10²</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella sp.</i>*</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Coliformes</i>*</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5x10</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td><i>Levaduras</i>**</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10³</td> <td>10⁴</td> </tr> </tbody> </table> <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>"n": Número de unidades de muestra requeridas para realizar el análisis</p> | | | | 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 |
| 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>Fundo la Noria S.A.C</p>  | <p>MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTION</p> | <p>FLN-BPMG-FT04B</p> |
| | <p>FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO TERMINADO</p> | <p>Revisión 02 18-07-18</p> |
| | | <p>Página 2 de 2</p> |

| | |
|---------------------------------|---|
| | <p>"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 negra, sal industrial, sorbato de potasio, cloruro de calcio. |
| 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 |  |