



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITUNA NEGRA EN RODAJAS	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Productos elaborados a partir de aceitunas negras enteras que han obtenido un Índice de Madurez idóneo, las mismas han fermentadas naturalmente, controladas durante todo el proceso para garantizar su calidad, seleccionadas minuciosamente y calibradas dentro del rango según pedido y deshuesadas, las mismas han sido rodajeadas o anilladas y acondicionadas en líquido de gobierno (salmuera con aditivos) para asegurar su vida útil, y realizándose muestreos y análisis fisicoquímicos hasta su despacho.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Textura : Firme Sabor : Característico del producto, exentas de sabor anormal Color : Uniforme (negro, negro violáceo , negro rojizo, violeta oscuro) Olor : Característico del producto, exentas de olor anormal Forma : Cilíndrica Grosor : 4-5mm	
INGREDIENTES	Aceituna negra, agua, sal, ácido láctico, sorbato de potasio.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	NaCl : 8.0 – 9.0 °Be Ph : 3.4 – 4.0 Acidez Libre : 0.8 – 1.3 % (ácido láctico) Calibres : 150/170, 160/200, 200/240, 240/280	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Agente Microbiano	Limite por gr.
	E. coli	Ausencia
	Salmonella : Ausencia	Ausencia
	Coliformes Totales : Ausencia	Ausencia
ENVASE DE PRESENTACIÓN	Bidones : 60 kg Baldes : 3 kg / 15 kg Frasco de vidrio : 200 kg / 400 kg / 500 Kg Sachet stand up : 150 Kg	
VIDA UTIL	2 años desde su fecha de producción.	
ALMACENAMIENTO	Almacenar en un ambiente fresco y ventilado, de preferencia a temperaturas no mayores a 25°C.	

Elaborado por: Jefe de Calidad	Revisado por: Gerente General y Jefe de producción	Aprobado por: Gerente General
-----------------------------------	---	----------------------------------