



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITUNA VERDE EN RODAJAS											
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Son aquellos productos elaborado con aceitunas verdes cosechadas sanas, con el índice de madurez adecuado y procesadas por la misma empresa, cocidas con soda para eliminar el amargor natural (oleuropeina) y con fermentación controlada durante todo el proceso para garantizar su calidad, seleccionadas minuciosamente y calibradas dentro del rango según pedido, deshuesadas y rodajeadas, las mismas son 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 y resistente Sabor : Característico del producto, exentas de sabor anormal Color : Verde amarillento, . Olor : Característico del producto, exentas de olor anormal Forma : Cilíndrica											
INGREDIENTES	Aceituna verde, agua, sal, ácido cítrico, sorbato de potasio.											
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	NaCl : 7.0 – 8.0 °Be Ph : 3.2 – 4.2 Acidez Libre : 0.8 – 1.2 % (ácido láctico) Calibres : 160/200, 200/240, 240/280											
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	<table><tr><td>Agente Microbiano</td><td>Limite por gr.</td></tr><tr><td>E. coli</td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Salmonella : Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Coliformes Totales : Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Levaduras</td><td>< 100 UFC/gr</td></tr></table>		Agente Microbiano	Limite por gr.	E. coli	Ausencia	Salmonella : Ausencia	Ausencia	Coliformes Totales : Ausencia	Ausencia	Levaduras	< 100 UFC/gr
Agente Microbiano	Limite por gr.											
E. coli	Ausencia											
Salmonella : Ausencia	Ausencia											
Coliformes Totales : Ausencia	Ausencia											
Levaduras	< 100 UFC/gr											
ENVASE DE PRESENTACIÓN	Bidones : 60 kg Balde : 3 kg / 15 kg Frasco de vidrio : 200 kg / 400 kg / 500 Kg Sachet stand up : 150 Kg											
VIDA UTIL	1 año 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
-----------------------------------	---	----------------------------------