

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITUNA NEGRA ENTERA EN SALMUERA		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Productos elaborados con aceitunas negras que han obtenido un Índice de Madurez idóneo; las mismas son fermentadas naturalmente, controladas durante todo el proceso para garantizar su calidad, seleccionadas minuciosamente y calibradas dentro del rango según el pedido, acondicionadas en líquido de gobierno (salmuera con aditivos) para asegurar su vida útil, y realizándose muestreos y análisis fisicoquímicos para garantizar el despacho con calidad e inocuidad del producto.		
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: Ovoide característica		
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 : 70/90, 90/110, 110/130, 130/150,150/170, 170/200, 200/240, 240/280, 280/320, 320/360.		
	Agente Microbiano	Limite por gr.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	E. coli Salmonella: Ausencia Coliformes Totales: Ausencia	Ausencia 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 freso y ventilado, de preferencias a temperaturas no mayores a 25°C.		

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