



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>ACEITUNA NEGRA DESHUESADA</b>		
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	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 pedido, y que han sido deshuesadas, acondicionadas en líquido de gobierno (salmuera con aditivos) para asegurar su vida útil, y realizándose muestreos y análisis fisicoquímicos hasta su despacho.		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Textura</b> : Firme <b>Sabor</b> : Característico del producto, exentas de sabor anormal <b>Color</b> : Uniforme ( negro, negro violáceo , negro rojizo, violeta oscuro) <b>Olor</b> : Característico del producto, exentas de olor anormal <b>Forma</b> : Cilíndrica		
<b>INGREDIENTES</b>	Aceituna negra, agua, sal, ácido láctico, sorbato de potasio.		
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b>	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.		
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>Agente Microbiano</b>	<b>Límite por gr.</b>	
	E. coli	Ausencia	
	Salmonella : Ausencia	Ausencia	
	Coliformes Totales : Ausencia	Ausencia	
<b>ENVASE DE PRESENTACIÓN</b>	Bidones : 60 kg Baldes : 3 kg / 15 kg Frasco de vidrio : 200 kg / 400 kg / 500 Kg Sachet stand up : 150 Kg		
<b>VIDA UTIL</b>	2 años desde su fecha de producción.		
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar en un ambiente fresco y ventilado, de preferencias a temperaturas no mayores a 25°C.		

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