



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITUNA VERDE ENTERA EN SALMUERA	
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 (oleuropeína) y con fermentación controlada durante todo el proceso para garantizar su calidad, seleccionadas minuciosamente y calibradas dentro del rango según pedido, 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 : Ovoide característica	
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, 280/320	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Agente Microbiano	Límite por gr.
	E. coli	Ausencia
	Salmonella : Ausencia	Ausencia
	Coliformes Totales : Ausencia	Ausencia
	Levaduras	< 100 UFC/gr
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	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
-----------------------------------	---	----------------------------------