



Agropecuaria San Isidro Labrador de Bella Unión E.I.R.L.

Bella Unión, Perú

FICHA TÉCNICA

NOMBRE COMERCIAL	Aceitunas negras enteras			
NOMBRE DEL PRODUCTO	Aceitunas negras enteras en salmuera			
VARIEDAD	Sevillana			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto preparado a partir de frutos sanos y maduros de variedades de olivo cultivado (<i>Olea europaea</i> L.), conservado mediante fermentación natural y envasado en su líquido de gobierno (salmuera) con conservantes.			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Textura: firme al tacto. Color: morado al natural. Sabor y olor: característicos del producto.			
INGREDIENTES PRINCIPALES	Aceituna negra, agua, sal, ácido láctico, sorbato de potasio.			
(1) CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	pH: 3.2 - 4.2 NaCl: 8 - 10% Acidez libre (ác. láctico): 0.9 - 1.8% Calibre: 0/90, 90/110, 110/130, 130/150, 150/180, 180/210			
(2) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		Límite por g		
		n	c	m
	Levaduras	5	1	10
FORMAS DE CONSUMO	Consumo directo sin tratamiento previo.			
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general, con excepción de infantes (bajo supervisión adulta) y personas con restricciones de salud por alto contenido en sodio.			
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	Balde: 15 kg Bidón: 50 kg, 55 kg, 60 kg			
VIDA ÚTIL ESPERADA	24 meses			
INSTRUCCIONES Y RÓTULO	Productor/exportador, peso neto, peso drenado, fecha de vencimiento, registro sanitario, número de lote, tabla nutricional, ingredientes. Registro Sanitario: N3402521N NAMCTL			
ALMACENAMIENTO	Ambiente fresco y ventilado, alejado de la luz. Mantener el envase cerrado; una vez abierto, conservar el producto cubierto por la salmuera.			

(1) NTP 209.098:2006: ACEITUNA DE MESA

(2) Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano - Resolución Ministerial 591-2008/MINSA