



Portal SAC
del Olivo

FICHA TECNICA

ACEITUNAS NEGRAS NATURALES EN SALMUERA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Elaboradas con frutos semi-maduros o maduros, y dependiendo del área geográfica y tiempo de cosecha, pueden presentar un color púrpura o negro uniforme cuando experimentan el proceso de fermentación láctica, sin el uso de colorantes artificiales.	
PRODUCTO		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color: Típico color púrpura intenso. Sabor y aroma: Típico de la fermentación láctica.	
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	Acidez	0.7% a 1.0% ác. Láctico / 100 ml
	pH potenciométrica (25°C)	3.5 - 4.5 unidades
	°Be	6.0 - 8.5
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Bacterias Mesófilas Aerobias	10 ² - 10 ⁵ ufc/g máximo
	Hongos y Levaduras	10 ² - 10 ³ ufc/g máximo
	Coliformes Totales (Método AOAC 998.08)	<10 ufc
	Staf. Coag. Positiva	<10 ufc
	Salmonella (Método ICMSF)	Ausencia
APORTE NUTRICIONAL	Valor energético	236 Cal
	Proteínas	02 %
	Grasa Total	15 %
	Carbohidratos	3 %
	Colesterol	0 mg
	Sodio	1300 mg
	Vitaminas	A,C
FORMA DE CONSUMO/ CONSUMIDORES POTENCIALES	De consumo directo. Destinado para todo tipo de personas.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	Aunque no se modifican las características del producto con el tiempo, es recomendable consumirlo antes de 2 años a partir del envasado.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar seco y fresco.	





Portal SAC
del Olivo

TECHNICAL SHEET

NATURAL BLACK OLIVES IN BRINE

PRODUCT DESCRIPTION	Elaborated with semi-mature or mature fruits, and depending on the geographical area and harvest time they can present a purplish or uniform black color when experimenting a process of lactic fermentation without the use of artificial colorings.	
PRODUCT		
SENSORY CHARACTERISTICS	Color: Typical purplish intense color. Flavor and aroma: Typical of the lactic fermentation.	
PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS	Acidity Potenciometric PH oBe	0.7% to 1.0 % Lactic acid / 100 ml 3.5 a 4.5 units 6.0 to 8.5
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Aerobic Mesophilic Bacteria Fungi and yeasts Total Coliforms (Method AOAC 998.08) Staf. Coag. Positiva Salmonella SP Method ICMSF	10 ² -10 ⁵ ufc/g maximum 10 ² -10 ³ ufc/g maximum < 10 ufc < 10 ufc Absence
NUTRITIONAL CONTRIBUTION	Energy value Proteins Total fat Carbohydrates Cholesterol Sodium Vitamins	236 Cal 02% 21% 09% 0 mg 1700 mg A,C
FORM OF CONSUMPTION/ POTENCIAL CONSUMERS	Direct consumption. Suitable for all kinds of people .	
LIFE CYCLE	Though the characteristics of the product are not modified by the time, it is advisable to consume it within 2 years from the packaging.	
STORAGE CONDITIONS	Store in a dry fresh place.	

