



FICHA TECNICA

ACEITUNAS VERDES ENTERAS EN SALMUERA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Son las obtenidas de frutos recogidos del olivo, durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado su tamaño normal, la coloración del fruto podrá variar del verde al amarillo paja, son tratadas con una lejía alcalina y acondicionadas posteriormente en salmuera en la que sufren una fermentación láctica natural total, luego pasa la misma por las operaciones de selección y calibrado.	
PRODUCTO		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color: Característico del verde amarillento. Sabor y aroma: Propios de la fermentación láctica	
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	Acidez	0.6% a 1.0% ác. Láctico /100 ml
	pH potenciométrica (25°C) °Be	3.5 - 4.5 unidades 6.0 - 8.0
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	154 Cal
	Proteínas	1.3 %
	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 GREEN OLIVES IN BRINE

PRODUCT DESCRIPTION	Are the ones obtained from fruits gathered from the olive tree, during the cycle of ripeness, before the envero and when they have reached his normal size, the coloration of the fruit will be able to change from the green one to yellow straw. Then they are harvested and treated by a bleach alkaline and conditioned later in brine in which they suffer a lactic natural total fermentation. After 2 to 3 months, fruit is selected and calibrated and is ready to be packed for sale.	
PRODUCT		
SENSORY CHARACTERISTICS	Color:	Typical purplish intense color.
	Flavor and aroma:	Typical of the lactic fermentation.
PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS	Acidity	0.6% to 1.0 % Lactic acid /100 ml
	Potenciometric PH	3.5 a 4.5 units
	oBe	6.0 to 8.0
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Aerobic Mesophilic Bacteria	10 ² - 10 ⁵ ufc/g maximum
	Fungi and Yeasts	10 ² - 10 ³ ufc/g maximum
	Total Coliforms (Method AOAC 998.08)	<10 ufc
	Coagulase-positive staphylococcus	<10 ufc
	Salmonella (ICMSF Method)	Absence
NUTRITIONAL CONTRIBUTION	Energetic value	154 Cal
	Proteins	1.3 %
	Total Fat	15 %
	Carbohydrates	3 %
	Cholesterol	0 mg
	Sodium	1300 mg
	Vitamins	A,C
FORM OF COMSUMPTION/ 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.	

