



LA OFERTA EXPORTABLE DE PERÚ Y CHILE



| | |
|--|---|
| Nombre del Producto: | ACEITUNAS NEGRAS NATURALES ENTERAS EN SALMUERA |
| Origen | Tacna |
| Descripción del producto | |
| <p>Es el producto obtenido a partir de frutos de aceitunas (<i>Olea europaea</i>) frescas y sanas en estado de madurez óptimo, son colocadas en una solución de agua con sal (salmuera) donde son sometidas a un proceso de fermentación láctica.</p> <p>Las aceitunas son previamente seleccionadas eliminando aceitunas con defectos tales como manchas, color pálido, frutos dañados, etc. Luego se dividen por tamaños obteniendo un producto uniforme y bien presentado de calibres determinados.</p> | |
| Características | |
| Fisicoquímicas | <p style="text-align: center;"><u>Análisis en salmuera:</u></p> <p>Concentración en sal % : 7 a 8 ° Baumé%</p> <p>Acidez (% de Ac. Láctico) : entre 1.0% hasta 1.8 %</p> <p>pH (unidades) : entre 3.2 – 4.0</p> |
| Tolerancia de defectos | <p>Materias inocuas : máx. por kilogramo kilo</p> <p>Defectos de piel : máx. 5%</p> <p>Defectos de pulpa : máx. 2%</p> <p>Frutos blandos : máx. 3%</p> <p>Color Variante : máx. 5%</p> <p>La suma de defectos no excede al 12%.</p> |
| Tamaños | <p>Tamaños grandes típicos de la aceituna negra son los calibres (cantidad de frutos por Kg.) de 70/90, 90/110, 110/130.</p> <p>Tamaños medianos típicos de la aceituna negra son los calibres (cantidad de frutos por Kg.) de 130/150 y 150/180.</p> <p>Tamaños pequeños típicos de la aceituna negra son los calibres (cantidad de frutos por Kg.) de 160/200, 200/240, 240/280 y 280/320</p> <p>Variabilidad de tamaño, máx. 10% para los 3 primeros calibres y 8 % para los últimos calibres.</p> |



LA OFERTA EXPORTABLE DE PERÚ Y CHILE



| | |
|--------------------------------------|---|
| Ingredientes | <p>Insumos Utilizados:</p> <ul style="list-style-type: none">a. Como Auxiliares de Proceso<ul style="list-style-type: none">• Agua Potable• Salb. Como Componente de líquido de gobierno<ul style="list-style-type: none">• Sal• Ácido Acético (Opcional como corrector de acidez)• Ácido Láctico (Opcional como corrector de acidez)• Ácido Cítrico (Opcional como corrector de acidez)c. Aditivos<ul style="list-style-type: none">c.1 Conservantes<ul style="list-style-type: none">• Sorbato de Potasioc.2 Endurecedor<ul style="list-style-type: none">• Cloruro de Calcio (0,15% máx. Expresado como ión de Calcio) <p>Los aditivos utilizados son de calidad alimentaria y se aplican según el requerimiento de nuestros clientes</p> |
| Envases de presentación | |
| Presentación a Granel | Bidón o balde de plástico con bolsa o sin ella, en función al requerimiento del cliente |
| Conservación y almacenamiento | |
| Condiciones de almacenamiento | Almacenar en un ambiente fresco y seco, evitando la exposición al sol. |
| Conservación | Para envases con aceituna a granel, con las condiciones de almacenamiento antes mencionada es recomendable consumirlo antes de 2 años. |