



## LA OFERTA EXPORTABLE DE PERÚ Y CHILE



<b>Nombre del Producto:</b>	<b>ACEITUNAS VERDES ENTERAS EN SALMUERA</b>
<b>Origen</b>	<b>Tacna</b>
<b>Descripción del producto</b>	
<p>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.</p>	
<b>Características</b>	
<b>Sensoriales</b>	<p><b>Color: Característico del verde amarillento.</b></p> <p>Sabor y aroma: Propios de la fermentación láctica</p>
<b>Fisicoquímicos</b>	<p>Acidez 0.6% a 1.0%</p> <p>ác. Láctico /100 ml</p> <p>pH potenciométrica (25°C) 3.5 – 4.5 unidades</p> <p>°Be 6.0 – 8.0</p>
<b>Microbiológicos</b>	<p>Bacterias Mesófilas Aerobias 10 - 10 ufc/g máximo</p> <p>Hongos y Levaduras 10 - 10 ufc/g máximo</p> <p>Coliformes Totales</p> <p>(Método AOAC 998.08) &lt;10 ufc</p> <p>Staf. Coag. Positiva &lt;10 ufc</p> <p>Salmonella (Método ICMSF) Ausencia</p>
<b>Aporte Nutricional</b>	<p>Valor energético 154 Cal</p> <p>Proteínas 1.3 %</p> <p>Grasa Total 15 %</p>



## LA OFERTA EXPORTABLE DE PERÚ Y CHILE



	Carbohidratos 3 % Colesterol 0 mg Sodio 1300 mg Vitamina A y C
<b>Envases de presentación</b>	
<b>Presentación a Granel</b>	Bidón o balde de plástico con bolsa o sin ella, en función al requerimiento del cliente
<b>Conservación y almacenamiento</b>	
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Almacenar en un ambiente fresco y seco, evitando la exposición al sol.
<b>Conservación</b>	Para envases con aceituna a granel, con las condiciones de almacenamiento antes mencionada es recomendable consumirlo antes de 2 años. Mantener en lugar seco y fresco