

## Descripción del Producto

Nombre del producto: **ACEITUNA NEGRA**

**Descripción:** Son frutos del Olivo, (*Olea europea sativa*), tienen un alto contenido de grasa y su aceite es muy apreciado por sus características organolépticas y su alta estabilidad. Las aceitunas negras son obtenidas de frutos en plena madurez o poco antes de ella y son procesadas en salmuera. Son de buen tamaño, excelente sabor, con buena relación pulpa / hueso y son de fácil deshuesado. Son frutos sanos, limpios, sin síntomas de alteración o de fermentación anormal y carente de defectos y libre de gérmenes patógenos y de sus toxinas o de cualquier otra fuente contaminante procesada dentro de las exigencias de BPM, limpieza y sanidad, de acuerdo a las normas de fabricación vigentes pues tenemos implementado Sistemas de Calidad HACCP, ISO 9001 que aseguran productos inocuos con altos estándares de calidad.

### Características:

#### Físicas:

Apariencia:	Frutos enteros, sanos y limpios.
Aroma:	Característico al producto, exentas de olor anormal.
Sabor:	Característico al producto, exenta de sabor anormal.
Color (visual):	Uniforme: Negro, negro rojizo, negro violáceo, Violeta oscuro, negro verdoso, o castaño oscuro, no sólo en la piel sino también en el espesor de la carne.
Forma:	Ovoide característica.
Fermentación:	Sin síntomas de alteración en curso o fermentación anormal.
Materias Extrañas inocuas:	01 pieza por kg.
Frutos blandos o fibrosos:	3%.
Frutos arrugados:	4%.

#### Microbiología)

E.Coli:	Ausencia
Salmonella:	Ausencia.
Coliformes totales:	Menor de 1,000 UFC/g

#### Químicas:

PH: 4.2% máx.

### Calidad:

Nuestro producto cumple con todas las regulaciones de buenas prácticas de manufactura y sanidad. Por cada embarque en el Departamento de Control de Calidad se emite un Certificado de Calidad en el que se detalla los resultados de análisis microbiológicos y fisicoquímicos del lote exportado y de acuerdo a lo solicitado por el cliente.

**Envase:** De acuerdo a los requerimientos del cliente.