

ACEITUNAS VERDES EN SALMUERA, VARIEDAD ARAUCO

CALIDAD II – GRUPO A

GALLARDO

CONSERVAS

ESTABLECIMIENTOS
CONSERVEROS DON ANTONIO
S.R.L.

EPT 11

Rev. 0

25/09/18

Página 1 de 3

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Según el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) establece:

Artículo 949: “Con el nombre de Aceitunas, se define el fruto de las distintas variedades botánicas del olivo (*Olea europea* L).”

Artículo 950 (Resolución Conjunta SPyRS N° 13/2004 y SAGPyA N° 71/2004): “Se entiende por Aceitunas verdes en salmuera, el producto obtenido por fermentación láctica de los frutos de las distintas variedades del olivo (*Olea europea* L), envasadas en un recipiente bromatológicamente apto; con una solución de cloruro de sodio; con o sin la adición de ácidos; acético, cítrico, tartárico, málico, láctico o ascórbico.”

2. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE

Envase de vidrio de capacidad de 360 gramos.

Envase de plástico de capacidad de 1600, 3000 o 7900 gramos.

3. INGREDIENTES

Aceitunas verdes, agua, sal, ACI: ácido cítrico (INS 330), CONS: Sorbato de potasio (INS 202)

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color (L)	Textura y Consistencia (L)	Sabor (L)	Aroma (L)
Piezas de color verde amarillento, razonablemente uniforme. Color de la salmuera ligeramente amarillento o amarillo pardusco, transparente o levemente turbio por los desprendimientos naturales.	Frutos sanos, limpios y libres de sustancias extrañas (hojas, pedúnculos, etc.). No deben estar alterados por mohos, microorganismos o cualquier otro agente físico o químico. Consistencia normal, sin ser demasiado duras ni con tendencia a deshacerse fácilmente. Pertener a la misma variedad y graduadas en tamaño, las que serán del mismo grupo en un mismo envase.	Característico. Sin sabor anormal.	Característico. Sin aroma anormal.

5. ANÁLISIS FÍSICO – QUÍMICO

Parámetro	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido Neto (gramos) (L)	360 / 1600 / 3000 / 7900	-
Contenido Ecurrido (gramos) (L)	230 / 1000 / 1900 / 5000	-

**ACEITUNAS VERDES EN
SALMUERA, VARIEDAD ARAUCO
CALIDAD II – GRUPO A**

GALLARDO

CONSERVAS

ESTABLECIMIENTOS
CONSERVEROS DON ANTONIO
S.R.L.

EPT 11

Rev. 0

25/09/18

Página 2 de 3

pH de la solución que recubre el producto (L)	3,5	4,3
Concentración de cloruro de sodio de la solución que recubre el producto expresada en % (L)	4	8
Acidez de la salmera de cobertura expresada en % de ácido láctico (M)	0,3	-
Defectos totales expresado en % (L) (*)	-	30
Número de unidades comprendidas en 1000 g de aceitunas escurridas para Grupo A (L)	80	120
Número de unidades comprendidas en 1000 g de aceitunas escurridas para Grupo B (L)	121	160
Número de unidades comprendidas en 1000 g de aceitunas escurridas para Grupo C (L)	161	200
Número de unidades comprendidas en 1000 g de aceitunas escurridas para Grupo D (L)	201	240

(*) Se consideran defectos: las aceitunas ampolladas o anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas, con cochinilla.

6. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (M)

Parámetro	Límite MAXIMO
Aerobios Mesófilos Totales	≤ 100 ufc / g
Coliformes Totales	Ausencia / 1 g
Hongos y Levaduras	≤ 10 ufc / g
Anaerobios Reductores de Sulfito	Ausencia / 1 g

Test de Esterilidad Comercial

Incubación	Muestreo de la partida según IRAM 15 Nivel de inspección especial S-1. Se debe evidenciar usencia de alteración en los envases, modificaciones físicas, químicas u organolépticas que demuestren deterioro del producto. Se efectúa análisis sensorial y pH.
6 días a 37° C	
6 días a 55° C	

7. VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Fecha de duración: Consumir preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Condiciones de conservación: Mantener a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

**ACEITUNAS VERDES EN
SALMUERA, VARIEDAD ARAUCO
CALIDAD II – GRUPO A**

GALLARDO

CONSERVAS

ESTABLECIMIENTOS
CONSERVEROS DON ANTONIO
S.R.L.

EPT 11

Rev. 0

25/09/18

Página 3 de 3

8. PRESENTACIÓN

Capacidad	360 g	1600 g	3000 g	8000 g
Envase primario	Frascos de vidrio y tapa rosca TO recubrimiento total 63 MM	Frasco 1500cc F9 cristal y tapa caro 65 blanca		Frasco 7500cc F11 cristal y tapa caro 100 blanca
Unidades por pack	12	4	2	1
Pack base (pallet)	18	24	30	30
Pack altura (pallet)	7	5	-	-
Pack por pallet	126	120	-	-
Unidades por pallet	1512	480	-	-

Nota: (L): Liberación / (M): Monitoreo

Revisión	Fecha	Cambios
0	25/09/18	-

Verónica Muñoz

Realizó:
Asesora Externa

Julieta Lorenzo

Revisó y Aprobó:
Jefa de Control de Gestión
y Mejora Continua