



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PASTA DE OLIVA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pasta homogénea con olor y sabor característico de la oliva (Olea Europea L). Obtenida de oliva fresca macerada, parcialmente desgrasada para permitir el curado, concentrado y estabilizado del producto. Por último, la pasta es esterilizada antes de su envasado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CONCENTRACIÓN
7.8 °Brix

CENIZAS
0.1% - 3.0%

COLOR
Verde

SABOR
Característico de la oliva fresca con matices de amargo

TEXTURA
Homogénea, exento de pieles, semillas u otras materias extrañas

OLOR
Característico de oliva fresca, limpio y sin alteraciones

CONSISTENCIA
4/5 cm. Por método Bostwick (30 seg. a 7.8°Brix a 20°C)

PH
3.80/4.20 (medido a 20°C)

DATOS NUTRICIONALES

- GRASAS:	0.50% - 4.0%
- PROTEINAS:	1.0% - 3.0%
- CARBOHIDRATOS DIGERIBLES:	
Almidón:	0.6% - 6.0%
Azúcar:	2.0% - 4.0%
- FIBRA DIETÉTICA:	5% - 13%
- TOCOFEROLES:	30.0 mg / kg
- POLIFENOLES TOTALES:	0.70% - 2.0%
- HIDROXITIRO SOL:	0.55%
- TIROSOL:	0.07%
- OLEUROPEINA:	0.01%
- ORAC	738 micromole TE / g
- SODIO:	0.06%
- POTASIO:	1.17%
- FÓSFORO:	0.11%
- CALCIO:	0.13%
- MAGNESIO:	0.05%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias /g:	100 CFU/gmax
Levaduras y mohos /g:	100 CFU/g max
Aerobios/ Anaerobios totales/g:	100 CFU/gmax
Lactobacillus /g:	100 CFU/g max
E. Coli /g:	Absent
Salmonella /25g:	Absent

TIEMPO DE VIDA

18 meses después de la fecha de su producción

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

En condiciones normales de temperatura y humedad

ENVASADO

Cajas con bolsa de polietileno en su interior: hasta 20kg.
Bidón: hasta 250kg.
Combo: hasta 1250kg.

MARCAS

Cada bidón es marcado con una etiqueta indicando: nombre del fabricante - denominación del producto - concentración - fecha de producción - hora de producción - code del día de producción - número progresivo del bidón - peso neto - peso bruto

