



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA **POLVO DE OLIVA GRANULADO**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia granulada fluida con el olor y sabor propios de la oliva fresca. Este producto es obtenido a partir de olivas frescas (Olea Europea L) y maceradas, parcialmente desgrasada para permitir el curado, concentrado y secado por atomización del producto. La oliva granulada es enteramente natural y no lleva la adición de ningún tipo de aditivo en su proceso.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

GRANULOMETRÍA (99%)

Dentro del rango 125 - 800 micras

HUMEDAD (% KARL FISCHER)

< 6.0%

CENIZAS TOTALES

4.0% - 9.0%

COLOR

Marrón

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

MOHOS

60% máximo (método Howard)

DATOS NUTRICIONALES

- GRASAS:	15.0% - 25.0%
- PROTEINAS:	5.0% - 10.0%
- HIDRATOS DE CARBONO:	55%-75%
Azúcar:	8.0%
- FIBRA DIETÉTICA:	35.7%
- TOCOFEROLES:	50.0 mg / kg
- POLIFENOLES TOTALES:	5.0% - 6.0%
- ORAC	1200 micromole TE / g
- SODIO:	0.11%
- POTASIO:	1.91%
- FÓSFORO:	0.19%
- CALCIO:	0.21%
- MAGNESIO:	0.08%

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

Almacenar en atmósfera fría, seca y apartada de la radiación solar directa. Idealmente, 4-20 °C y una humedad máxima del 60%

ENVASADO

Cajas con bolsa de polietileno en su interior: hasta 25kg.
Big bags - 400 kg (opcional)

