

	ACEITUNAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: FYS-AT	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | | | |
|-----|-----------------------------|--|
| 1.1 | Denominación técnica | Aceitunas |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Frutos y Semillas |
| 1.4 | Descripción General | Se denomina aceituna al fruto del olivo cultivado, pudiendo ser verdes o negras, deshuesadas y conservada en salmuera. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i> . |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	Verdes o Negras	NTP 209.098.2006. Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.
Olor	Exento de olores anormales	
Sabor	Exento de sabores anormales	
Aspecto	Uniforme (una sola variedad en el mismo envase) y sin manchas, exento de materias extrañas.	Requisito del PNAEQW

2.2 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Levaduras	3	3	5	1	10 ³	10 ⁴

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.4. Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera o fermentadas.

2.3 Características Físico Químicas

Enumeración de Defecto	Aceituna negra	Aceituna verde
	Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)	Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)
Defectos:		
De epidermis sin afectar a la pulpa	4	5
De epidermis, afectando a la pulpa	4	3
Frutos arrugados	2	2
Fruto blando o fibroso	6	4
Coloración anormal	3	4
Daños por insectos	4	5
Pedúnculos	2	3
Huesos:		
Para deshuesadas	Exento	Exento
Esquirlas:		
Para deshuesadas	Exento	Exento
Huesos rotos:		
Partidas	Exento	Exento
La suma de tolerancias de defectos no debe ser superior a:	25%	26%

Fuente: NTP 209-098.2006 Aceituna de Mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.



	ACEITUNAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: FYS-AT	Pág. 2 de 3

Requisitos	Aceituna Verde	Aceituna Negra
Acidez (ácido Láctico) de la salmuera	Mínimo 0.5%	Mín. 0.6% y Máx. 2.0%
pH de salmuera	Máximo 4.0	Máximo 4.2

Para el caso de Aceituna entera, no se considera un defecto si presenta pedúnculos adherido de manera inmediata como máximo 3 mm.

La concentración de cloruro de sodio para la salmuera de las aceitunas negras y verdes, deberá estar entre 5% y 8%.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o trilaminado
	Frasco con tapa	Polietileno (PE)
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)
	Caja	Cartón corrugado

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la



	ACEITUNAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: FYS-AT	Pág. 3 de 3

composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos deben ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo, con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o Informes de ensayo.

