

Ficha 1: Recepción de las aceitunas

Propietario:

Código:

Procedencia:

Transportista:

Dirección:

Variedad:

Fecha de entrada:

Peso neto aceitunas:

Tipos de aceitunas:	verdes%
	de color cambiante %
	negras %

Calibre medio del lote:

Calibre encontrado:

Ficha 2: Evaluación de las aceitunas

Tipo de cultivo:	Regadío:	Secano:
Textura aceitunas:	Turgentes %	Arrugadas %
Frutos no utilizables para la elaboración (precisar causa: pequeño calibre, aceitunas dañadas, aceitunas sobremaduras, etc.)	... %	
Presencia de materias extrañas: (en caso afirmativo, precisar la naturaleza de la materia extraña dominante)	Sí	No
Presencia de contaminantes: (en caso afirmativo, precisar la naturaleza y el porcentaje de cada contaminante):	Sí	No
* Trazas de lubricante %		
* Trazas de aceite de motor %		
* Presencia de parásitos %		
* Otros: especificar		
Declaración del olivarero de tratamientos aplicados al fruto:	Sí	No
Aprobación del responsable:	Sí	No
Visado:		

Ficha 3 : Recepción de las otras materias primas

Fecha	Coadyuvantes tecnológicos					Aditivos				Ingredientes							
	Tipo	Cantidad	Responsable	Proveedor	Conformidad		Tipo	Cantidad	Responsable	Conformidad		Tipo	Cantidad	Responsable	Proveedor	Conformidad	
					Sí	No				Sí	No					Sí	No

Tipo: Especificar la naturaleza del coadyuvante (nitrógeno, gas carbónico, gluconato NaOH, etc.), del aditivo (antioxidantes, estabilizantes, aromatizantes, espesantes, etc.), o del ingrediente (NaCl, vinagre, azúcares, especias, etc.),
Cantidad: especificar la unidad (kg, litros, etc.),
Remanente: indicar la cantidad restante (stock remanente),
Conformidad: de acuerdo con el pliego de condiciones.

Visado del responsable:

Ficha 4 : Recepción de los productos de limpieza y los lubricantes

Fecha	Detergentes					Lubricantes				
	Tipo	Cantidad	Responsable	Proveedor	Conformidad Si No	Tipo	Cantidad	Responsable	Proveedor	Conformidad Si No

Remanente: indicar la cantidad restante (stock remanente).

Visado del responsable:

Ficha 5 : Recepción del material destinado al envasado

Fecha	Envases					Accesorios				
	Tipo	Cantidad	Responsable	Proveedor	Conformidad	Tipo	Cantidad	Responsable	Proveedor	Conformidad
					Si No					Si No

Tipo: precisar la naturaleza del envase: latas, frascos de cristal, bolsas, bidones, etc.
Accesorios: etiquetas, pegamento, cajas de cartón, película de plástico, grapas, etc.
Remanente: indicar la cantidad restante (stock permanente).

Ficha 6 : Seguimiento de la fermentación y conservación (parámetros básicos)

Depósito N°:

Variedad:

Calibre:

Tipo de preparación:

Duración cocción (sólo en caso de aceituna verde):

Fecha de procesado (tratamientos aplicados):

Fecha colocación en salmuera:

Concentración NaCl:

Concentración NaOH:

Fecha	Parámetros fisicoquímicos			Conformidad	Medidas correctoras	Observaciones
	pH	Conc.sal	Ac.libre			

Observación: cualquier otra observación relacionada con la evolución del proceso

Nota: Además, otros parámetros convenientes para el seguimiento de la fermentación podrían ser: acidez combinada, azúcares reductores, parámetros organolépticos, etc.

Ficha 9: Durante el envasado

Depósito de fermentación-conservación N°

Variedad:

Calibre:

Preparación comercial:

Fecha de procesado:

Fecha de colocación en salmuera:

Duración almacenaje:

Fecha	Lote	pH	Acidez	Contenido en sal	Cristales rotos		Envases herméticos		Cumplimiento BPH+BPF		Medidas correctoras	Observaciones
					Sí	No	Sí	No	Sí	No		

BPH -- Buenas practicas higiénicas

BPF -- Buenas practicas fabricación

