

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Producto: Aceitunas Negras Descarozadas en Salmuera	
Marca:	Nucete
Nombre de la compañía:	Agro Aceitunera S.A.
N° R.N.E.:	12000041
Formato de envasado:	Balde
N° R.N.P.A.:	12008474
Definición del producto	Aceitunas: Según la norma Codex Stan 66-1981 para Aceitunas de Mesa (Revisión 1987, 2013) 2.1 Se entiende por “Aceitunas de mesa” el producto: (a) preparado a partir de frutos sanos de variedades de olivo cultivado (<i>Olea europea</i> L.), que han alcanzado un grado de maduración apropiado para su procesamiento y que han sido elegidas por producir frutos cuyo volumen, forma, proporción de pulpa respecto al hueso, delicadeza de la pulpa, sabor, firmeza y facilidad para separarse del hueso los hacen particularmente aptos para la elaboración; (b) sometido a tratamientos para eliminar el amargo natural y conservado mediante fermentación natural y/o tratamiento térmico, y/o por otros medios, para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones apropiadas de almacenamiento a temperatura ambiente, con o sin conservantes; (c) envasado con un medio de cobertura líquido apropiado de conformidad con la Sección 3.1.3. 2.2.1 Tipos de aceitunas Aceitunas negras: Frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella. 2.2.2 Preparaciones comerciales (b-3) Aceitunas negras al natural.
Presentación:	Aceitunas descarozadas Grupo C – Calidad III
Ingredientes	Aceitunas negras, Agua, Sal, Acidulantes: Ácido Láctico, Ácido Cítrico, Conservante: Sorbato de Potasio, Antioxidante: Ácido Ascórbico.



Características de producto terminado			
	Parámetro	Método y/o norma	Tolerancia
Características Organolépticas	Olor	CAA-Codex Stan 066	Normal
	Sabor	CAA-Codex Stan 066	Normal
	Color	CAA-Codex Stan 066	Heterogéneo – Negra Natural
	Textura	CAA-Codex Stan 066	Firme
Características Químicas	pH	CITEF–T71-Cap. 8	Max. 4,5
	% Sal	Aerometría	6 -9 Be°
	% Acidez	CITEF–T02-Cap. 8	0,5 -1,00% (expresada en g/% ácido láctico)
	Aditivos	N/A	Acidulantes: Acido Láctico, Ácido Acético
	Aditivos Alérgenos	N/A	No contiene

**Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A**

Composición cuali-cuantitativa				
Componentes/Ingredientes	Valor 100 gr	%	Número INS	Función
Aceitunas descaroizadas	49,400	49,400		
Agua	48,000	48,000		
Cloruro de Sodio	2,236	2,236		Conservante
Ácido Láctico	0,291	0,291	270	Acidulante
Ácido Cítrico	0,031	0,031	330	Acidulante
Sorbato de Potasio	0,026	0,026	202	Conservante
Ácido Ascórbico	0,016	0,016	300	Antioxidante

Breve descripción del proceso de elaboración

Breve descripción: Las aceitunas negras en salmuera provienen del fruto del olivo. Se lleva a cabo un proceso de fermentación láctica y una oxidación por contacto con el aire, para su conservación y adquisición de sus características propias, para luego ser envasadas con salmuera en un recipiente bromatológicamente apto.

Proceso de Elaboración:

Lavado y colocación en salmuera: al recibir los frutos se los coloca en los fermentadores en un colchón de agua, que amortigua los golpes, y sirve para un lavado. Lleno el fermentador se elimina el agua y se coloca salmuera al 6% de sal.

Proceso de oxidación: consiste en sacar los frutos al sol, en dos o tres oportunidades, para su oxidación, con lo que se consigue la insolubilización del principio amargo, oleuropeína, y mejoramiento del color por oxidación de los leucoantocianos.

Fermentación: terminado el proceso de oxidación, el fruto vuelve a la salmuera para que se estabilice al 6-7%, favoreciendo el desarrollo de *Lactobacillus Plantarum*, que son los responsables de la fermentación láctica. Se da por concluida la fermentación cuando los azúcares desaparecen, habiendo generado una acidez mayor a 0,8%, un descenso de pH por debajo de 4.

Selección y Tamañado: para terminar su acondicionado se las debe seleccionar, sacando frutos defectuosos y tamañarlos en rangos que de una uniformidad aceptable a la vista.

Deshuesado: esta operación, que antaño se hacía a mano, hoy la realizan máquinas adecuadas, que las deshuesan a altas velocidades, pasando luego a un densímetro que separa los carozos por densidad, y a una cinta de inspección, para separar las defectuosas.

Envasado, almacenamiento y expedición: se procede inmediatamente al envasado. Los productos envasados son almacenados en depósitos para luego proceder a su expedición. Las condiciones fisicoquímicas de conservación respetan las exigencias de la normativa vigente.



Tabla Nutricional

Información Nutricional			
Porción de 20g			
	Cant. por porción	Cant. por 100g	%DDR/VD ^(*)
Valor Energético	32kcal = 133kJ	159kcal = 664kJ	2%
Carbohidratos Disp.	1,3g	6,4g	0%
Azúcares Totales	0,1g	0,6g	**
Proteínas	0,2g	0,9g	0%
Grasas Totales	2,8g de las cuales:	14g de las cuales:	5%
Grasas Saturadas	0,6g	2,9g	3%
Grasas Monoinsaturadas	1,8g	9g	--
Grasas Poliinsaturadas	0,4g	1,8g	--
Grasas <i>Trans</i> / Ácidos Grasos <i>Trans</i>	0g	0g	--
Colesterol	0mg	0mg	--
Fibra Alimentaria / Fibra Dietética	1,1g	5,5g	4%
Sodio	460mg	2300mg	19%
(*) Valores diarios de referencia con base en una dieta de 2.000kcal u 8.400kJ. (**) Valor diario no establecido. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.			

Presentación por envase	
Descripción	Parámetros
Envase	Balde 4kg
Peso Neto escurrido +/- 5%	4kg
Peso Neto	8kg
Peso Bruto	8,4kg
Vida útil	18 meses
Descripción formato de lote	Año Gregoriano / Año juliano Ej. 2019145
Método de fabricación	Inyección
Formato fecha envasado/ vencimiento en envase	Env. dd/mm/aaaa Venc. dd/mm/aaaa
Identificación de vida útil y lote en envases	Dorso del envase
Unidad de venta	1 Balde x 4000g
Empaque primario	Balde Plástico industrial de 8 litros
Material del envase (y de la tapa si corresponde)	Polipropileno de alto impacto / copolímero
Cierre/sellado del envase	Hermético
Empaque secundario	Film Treech
Unidades por pallet	80 unidades
Armado de Pallet	20 Unidades Base x 4 Unidades Altura
Dimensiones del envase	240cm(altura) x 204cm(diámetro de base) ó 240cm(altura) x 240cm(diámetro de tapa)
Imagen del envase	



Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Contactos				
Descripción puesto	Nombre	Dirección	Teléfono	Correo electrónico
Gerente General	Ruben Aguilar	Av. Rivadavia 20962 CPA (B1712DKS) Castelar, Pcia de Buenos Aires	(54-11)5273-0600	raguilar@estudioaguilaryasoc.com
Gerente Comercio Exterior	Ernesto Benseny	Av. Rivadavia 20962 CPA (B1712DKS) Castelar, Pcia de Buenos Aires	(54-11)5273-0600	ebenseny@nucete.com.ar
Responsable Industrial	Diego Luis Rodriguez Aguilar	Espectación F. de Ávila S/N	03827-420003/104	daguilar@nucete.com.ar
Responsable de Calidad	Yanina Mercado	Espectación F. de Ávila S/N	03827-420003/104	yanina.mercado@nucete.com.ar

Control de Cambios

Fecha	Revisión	Cambio
07/05/2024	00	Edición Inicial.

Yanina Mercado
Responsable de Calidad
Agro Aceitunera S.A