

| Producto: Aceitunas Negras Descarozadas en Salmuera Suaves |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Marca:                                                     | Nucete                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Nombre de la compañía :                                    | Agro Aceitunera S.A.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| N° R.N.E.:                                                 | 12000041                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Formato de envasado:                                       | Frasco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| N° RNPA:                                                   | 12008466                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Definición del producto                                    | <p>Aceitunas: Según la norma Codex Stan 66-1981 para Aceitunas de Mesa (Revisión 1987, 2013)</p> <p>2.1 Se entiende por “Aceitunas de mesa” el producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) preparado a partir de frutos sanos de variedades de olivo cultivado (Olea europea 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;</li> <li>(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;</li> <li>(c) envasado con un medio de cobertura líquido apropiado de conformidad con la Sección 3.1.3.</li> </ul> <p>2.2.1 Tipos de aceitunas</p> <p>Aceitunas negras: Frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella.</p> <p>2.2.2 Preparaciones comerciales</p> <p>(b-3) Aceitunas negras al natural.</p> |
| Presentación:                                              | Aceitunas Descarozadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Ingredientes                                               | Aceitunas negras descarozadas , Agua, Sal, Acidulantes: Acido 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         | 4 Be°                                       |
|                                       | % Acidez                    | CITEF– T02-Cap. 8  | 0,4 -1,00% (expresada en g/% ácido láctico) |
|                                       | Aditivos                    | N/A                | Acidulantes: Acido Láctico, Ácido Acético   |
|                                       | Aditivos Alérgenos          | N/A                | No contiene                                 |
|                                       | Temperatura de conservación | N/A                | Temperatura ambiente                        |

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

| <b>Composición cuali-cuantitativa</b> |                     |          |                   |                |
|---------------------------------------|---------------------|----------|-------------------|----------------|
| <b>Componentes/Ingredientes</b>       | <b>Valor 100 gr</b> | <b>%</b> | <b>Número INS</b> | <b>Función</b> |
| Aceitunas Descarozadas                | 49,400              | 49,400   |                   |                |
| Agua                                  | 48,000              | 48,000   |                   |                |
| Cloruro de potasio                    | 1,446               | 1,446    | 508               |                |
| Cloruro de Sodio                      | 0,790               | 0,790    |                   | 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 <sup>(*)</sup> |
|--------------------------------------------------|----------------------|--------------------|-------------------------|
| Valor Energético                                 | 31kcal = 128kJ       | 154kcal = 643kJ    | 2%                      |
| Carbohidratos Disp.                              | 0,6 g                | 4,2 g              | 0%                      |
| Azúcares Totales                                 | 0,1g                 | 0,5g               | **                      |
| Proteínas                                        | 0,0 g                | 0,7g               | 0%                      |
| Grasas Totales                                   | 2,9 g de las cuales: | 14g de las cuales: | 5%                      |
| Grasas Saturadas                                 | 0,6 g                | 3,2g               | 3%                      |
| Grasas Monoinsaturadas                           | 1,8g                 | 9,0g               | - -                     |
| Grasas Poliinsaturadas                           | 0,4 g                | 3,7 g              | - -                     |
| Grasas <i>Trans</i> / Ácidos Grasos <i>Trans</i> | 0g                   | 0g                 | - -                     |
| Colesterol                                       | 0mg                  | 0mg                | - -                     |
| Fibra Alimentaria / Fibra Dietética              | 0,8 g                | 4,3 g              | 3%                      |
| Sodio                                            | 313 mg               | 1568 mg            | 13%                     |

(\*) 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                                            | Frasco 180g/360g                                                                                                                                                                                 |
| Peso Neto escurrido +/- 5%                        | 180g                                                                                                                                                                                             |
| Peso Neto                                         | 360g                                                                                                                                                                                             |
| Peso Bruto                                        | 592±10g                                                                                                                                                                                          |
| Vida útil                                         | 24 meses                                                                                                                                                                                         |
| Descripción formato de lote                       | Año Gregoriano / Año juliano Ej. 2017145                                                                                                                                                         |
| Método de fabricación                             | Soplado                                                                                                                                                                                          |
| Formato fecha envasado/ vencimiento en envase     | Env. dd/mm/aaaa<br>Venc. dd/mm/aaaa                                                                                                                                                              |
| Identificación de vida útil y lote en envases     | Tapa                                                                                                                                                                                             |
| Unidad de venta                                   | 24 Frascos x 180g                                                                                                                                                                                |
| Empaque primario                                  | Frascos de vidrio Campana 360cc TO 63                                                                                                                                                            |
| Material del envase (y de la tapa si corresponde) | Tapa: hojalata 0,18; recubrimiento E1; temple T4.<br>Recubrimiento interior de base epoxi + laca adhesiva vinílica. Recubrimiento exterior de sistema poliester impreso, hermetizante: plastisol |
| Cierre/sellado del envase                         | Hermético                                                                                                                                                                                        |
| Empaque secundario                                | Bandeja Wrap Around                                                                                                                                                                              |
| Unidades por pallet                               | 72 unidades                                                                                                                                                                                      |
| Armado de Pallet                                  | 8 Unidades Base x 9 Unidades Altura                                                                                                                                                              |
| Dimensiones del envase                            | 71±1,6mm de diámetro de base x 130,1±1,6mm de altura                                                                                                                                             |
| Imágen del envase                                 |                                                                                                               |



Agro Aceitunera S.A.

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

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

PI N° 005-E056

Revisión: 00

Página 7 de 7

Mayo 2024