

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Producto: Ajíes en vinagre	
Marca:	Nucete
Nombre de la compañía :	Agro Aceitunera S.A.
N° R.N.E.:	12000041
Formato de envasado:	Frasco
N° R.N.P.A.:	12000265
Definición del producto	Ajíes en vinagre de alcohol según Código Alimentario Argentino Artículo 980 - (Res 1575, 11.8.78) "Con la denominación genérica de Hortalizas en vinagre (pepinillos, ajíes, cebollitas, etc), se entiende el producto elaborado: a) Con hortalizas frescas, sanas, limpias, peladas o sin pelar, enteras o fraccionadas, crudas o cocidas. b) Serán de consistencia firme, libres de defectos causados por agentes físicos, químicos o biológicos; de color normal propio de la variedad y grado de maduración. d) Un líquido de cobertura que contenga vinagre en cantidad suficiente para que después de estabilizado tenga un pH, a 20°C, no mayor de 3,5. e) El líquido de cobertura podrá contener: cloruro de sodio; condimentos autorizados; extractos aromatizantes; esencias naturales; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o calcio en cantidad de hasta 800 mg/kg.
Presentación:	Ajíes en vinagre de alcohol

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Ingredientes	Ajíes, agua, cloruro de sodio CONS.: vinagre de alcohol, ACI.: ácido láctico.
---------------------	---

Características de producto terminado		
	Parámetro	Tolerancia
Características Organolépticas	Olor	Normal
	Sabor	Normal
	Color líquido de cobertura	Transparente ligeramente turbio
	Color del producto	Amarillento
	Textura	Firme
Características Químicas	pH	Max.: 3,5
	% Sal	Min.: 2,7 °Be / Max.: 3,3°Be
	% Acidez	Min. 2,0% (expresada en g/% ácido acético)
	Aditivos	Acidulantes: Ácido Láctico Conservante: Vinagre de alcohol
	Aditivos Alérgenos	No contiene

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Almacenamiento	Conservación / Recomendaciones:	Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar refrigerado y consumir preferentemente en un lapso no mayor a 10 días.
	Temperatura de conservación	Temperatura ambiente

Composición cuali – cuantitativa				
Componentes/ Ingredientes	Valor 100gr	%	Número INS	Función
Ajíes	61,00	61,00		
Vinagre de alcohol concentrado al 10%	19,50	19,50		
Agua	16,38	16,38		
Cloruro de sodio	1,56	1,56		Conservante
Ácido Láctico	1,56	1,56	270	Acidulante

Breve descripción del proceso de elaboración

Los ajíes se cosechan en su grado óptimo de madurez, seleccionándolos manualmente, depositados en canastos ó cajas cosecheras de plástico, para evitar su aplastamiento, en forma presurosa, son transportados a planta procesadora.

Ingresados en la misma, se controla el peso y su calidad higiénica, control de ataque de parásitos, y estado del fruto. Estando en las condiciones requeridas, se procede a su procesamiento en forma inmediata, por lo que es sometido a las siguientes operaciones:

- Lavado con agua corriente, (clorada).
- Eliminación del pedúnculo y parte interior con semillas.
- Lavado nuevamente para eliminar semillas, y cualquier tipo de parásito que haya filtrado en controles anteriores.
- Trozado de ajíes en forma uniforme
- Colocación del producto en frascos.
- Colocación del líquido de cobertura.
- Tapar en forma inmediata, lavar y secar

Una vez envasado, el peso de producto escurrido será 30,0% del peso de agua destilada 20° C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.-

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Tabla Nutricional

Información Nutricional Porción de 50g (una taza) Porciones por envase: 2,2			
	Cant. por porción	Cant. por 100g	%DDR/VD(*)
Valor Energético	8 kcal=32kJ	15kcal = 63kJ	0%
Carbohidratos Disp.	1,3g	2,6g	0%
Azúcares Totales	0,5g	1g	**
Azúcares añadidas	0g	0g	**
Fibra Alimentaria / Fibra Dietética	0,8g	1,5g	3%
Sodio	535mg	1070mg	22%
No aporta cantidades significativas de Proteínas, Grasas Totales, Grasas saturadas, Grasas trans, Colesterol. (*) 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.			

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Presentación por envase	
Descripción	Parámetros
Envase	Frasco por 110g/330g
Peso Neto escurrido +/- 5%	110g
Peso Neto	330g
Peso Bruto	537g
Vida útil	24 meses
Descripción formato de lote	Año Gregoriano / Año juliano Ej. 2019145
Formato fecha envasado/ vencimiento en envase	Env. dd/mm/aaaa Venc. dd/mm/aaaa
Identificación de vida útil y lote en envases	Tapa
Unidad de venta	24 Frascos x 110g
Empaque primario	Frascos de vidrio ALBA 330 TO63
Material del envase (y de la tapa si corresponde)	Hojalata electrolítica de calidad primera. Barniz Interior: Laca adhesiva epoxi. Barniz Exterior: Barniz epoxi fenólico dorado. Exterior de tapas litografiadas: Esmalte poliéster de color y Barniz sobreimpresión poliéster. Junta hermetizante de compuesto plástico a base de PVC (Plastisol)
Cierre/sellado del envase	Hermético
Empaque secundario	Bandeja Wrap Araund
Unidades por pallet	72 unidades
Armado de Pallet	9 Unidades Base x 8 Unidades Altura
Dimensiones del envase	Diámetro 67mm x Altura 129mm

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	Cambios
19/02/2025	01	Edición inicial



Yanina Mercado
Responsable de Calidad
Agro Aceitunera S.A

PIN°005-E046
Revisión N°1
Página 7 de 7

Febrero 2025