

Producto: Aceitunas Negras en Salmuera	
Marca:	Nucete
Nombre de la compañía :	Agro Aceitunera S.A.
N° R.N.E.:	12000041
Formato de envasado:	Frasco
N° R.N.P.A.:	12002855
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 enteras – Calidad III – Grupo C
Ingredientes	Aceitunas negras rodajas, 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: Ácido láctico/ Ácido Acético
	Aditivos Alérgenos	N/A	No contiene
Vida Útil, Distribución de almacenamiento	Vida Útil	CAA-Codex Stan 066	- 18 meses para envases flexibles y baldes; Impresión en dorso del envase: fecha de envasado y vencimiento - N° de lote - 24 meses para Envase Vidrio; Impresión en tapa: Fecha de Envasado y Vencimiento - N° de Lote Env.: dd/mm/aaaa

			Venc.: dd/mm/aaaa
	Descripción de lote	N/A	Año Juliano + Año Gregoriano Ej. 1452017
	Temperatura de conservación	N/A	Temperatura ambiente

Composición cuali-cuantitativa				
Componentes/Ingredientes	Valor 100 gr	%	Número INS	Función
Aceitunas	60,000	60,000		
Agua	36,284	36,284		
Cloruro de Sodio	3,400	3,400		
Ácido Láctico	0,224	0,224	270	Acidulante
Ácido Acético	0,092	0,092	260	Acidulante

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.

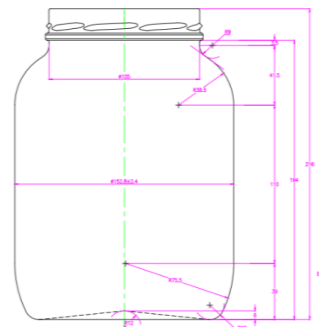
Envasado, almacenamiento y expedición: se procede inmediatamente al envasado. Los productos envasados son almacenados en depósitos para luego proceder a su expedición. Las condiciones fisicoquímicas de conservación respetan las exigencias de la normativa vigente.

Tabla Nutricional

Información Nutricional				
Porción de 20 grs (x unidades)				
Cantidad por porción	20	100	uni	%DDR/ VD(*)
Valor Energético	43	217	Kcal	2 %
	182	909	Kj	
Carbohidratos Disp.	0,3	1,5	g	0 %
Azucares Totales	0,1	0,3	g	
Azucares añadidos	0,0	0,0	g	
Proteínas	0,2	1	g	0 %
Grasas Totales	4,6	23	g de las cuales:	8 %
Grasas Saturadas	1,0	5,2	g	5 %
Grasas Monoinsaturadas	2,7	13	g	%
Grasas Polinsaturadas	0,8	4,2	g	%
Grasas <i>Trans</i> / Ac. Grasos <i>Trans</i>	0,0	0	g	%
Colesterol	0,0	0	mg	%
Fibra Alimentaria / Fibra Dietética	0,7	3,4	g	3 %
Sodio	481	2407	mg	20 %
(*) Valores diarios de referencia con base en una dieta de 2.000 Kcal u 8400kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.				

Presentación por envase

Descripción	Parámetros
Envase	Frasco por 2000g/3000g

Peso Neto escurrido +/- 5%	2000g
Peso Neto	3000g
Peso Bruto	4075±10g
Vida útil	24 meses
Descripción formato de lote	Año Gregoriano / Año juliano Ej. 2019145
Método de fabricación	Soplado
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	4 Frascos x 2000g
Empaque primario	Frascos de vidrio Gigante 3000cc TO 110
Material del envase (y de la tapa si corresponde)	Tapa: hojalata 0,18; recubrimiento E1; temple T4. Recubrimiento interior de base epoxi + laca adhesiva vinílica. Recubrimiento exterior de sistema poliéster impreso, hermetizante: plastisol
Cierre/sellado del envase	Hermético
Empaque secundario	Bandeja Wrap Around
Unidades por pallet	45 unidades
Armado de Pallet	9 Unidades Base x 5 Unidades Altura
Dimensiones del envase	152,8±2,4mm de diámetro x 216mm de altura
Imágen del envase	

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
21/03/2024	00	Edición inicial