

Producto: Aceitunas Verdes Enteras 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.:	12006295
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 verdes: Frutos recogidos durante su periodo de madurez, antes del envero y cuando han alcanzado un tamaño normal. 2.2.2 Preparaciones comerciales (a) Aceitunas aderezadas: Aceitunas verdes, durante el envero o aceitunas negras que han sido sometidas a un tratamiento alcalino. (a-1) Aceitunas verdes aderezadas en salmuera.
Presentación:	Aceitunas enteras Calidad II – Grupo B
Ingredientes	Aceitunas verdes, 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	Uniforme- Verde Amarillento
	Textura	CAA-Codex Stan 066	Firme
Características Químicas	pH	CITEF-T71-Cap. 8	Max. 4,5
	% Sal	Aerometría	Min. 4,2 Be°
	% Acidez	CITEF-T02-Cap. 8	Min. 0.4% (expresada en g/% ácido láctico)
	Aditivos	N/A	Acidulantes: Acido Láctico, Ácido Cítrico, Conservante: Sorbato de Potasio, Antioxidante: Ácido Ascórbico.
	Aditivos Alérgenos	N/A	No contiene

Vida Útil, Distribución de almacenamiento	Vida Útil	CAA-Codex Stan 066	- 18 meses Envase Flexible y Baldes - Impresión en Dorso del Envase: Fecha de Envasado y Vencimiento – N° de Lote - 24 meses 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 enteras	60	60		
Agua	38	38		
Cloruro de Sodio	1,72	1,72		Conservante
Ácido Láctico	0,224	0,224	270	Acidulante
Ácido Cítrico	0,024	0,024	330	Acidulante
Sorbato de Potasio	0,02	0,02	202	Conservante
Ácido Ascórbico	0,012	0,012	300	Antioxidante

Breve descripción del proceso de elaboración

Las aceitunas verdes en salmuera, provienen de frutos del olivo, que previamente han sido desamarizados, lavados convenientemente, y luego fermentados, para su conservación y adquisición de sus características propias, su posterior selección y tamaño, para luego ser envasadas.-

Proceso de Elaboración:

Tratamiento Alcalino (Desamarizado): Recibidas las olivas se las acondiciona en los fermentadores, donde se las somete al tratamiento alcalino, que consiste en ponerles una solución de NaOH al 2 %, que en unas 10 hs, penetra al fruto por difusión, sin deteriorarlo, hidrolizando el glucósido amargo, oleuropeína, y acondicionando la textura al paladar del consumidor.

Lavados: Consisten en poner las aceitunas 2 veces en agua potable por períodos de 3 a 8 horas, para eliminar el exceso de álcali.

Fermentación: Terminados los lavados, se las coloca en una solución de salmuera, que estabilice al 6 – 7 % y favorezca el desarrollo de los *Lactobacillus plantarum*, que son los responsables de la fermentación, generando ácido láctico a partir de los azúcares del fruto. Se da por concluida la fermentación cuando los azúcares desaparecen, habiendo generado una acidez mayor al 0,8%, un descenso del pH por debajo de 4, lo que produce un cambio en la coloración del verde oliva a un amarillo paja característico.

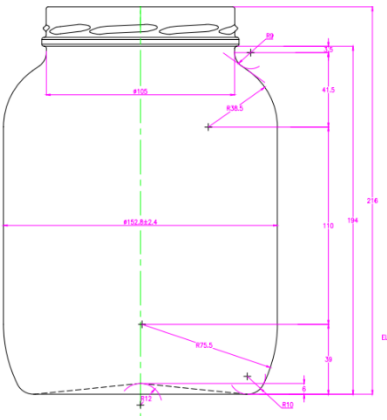
Selección y Tamaño: Para terminar su acondicionamiento se las debe seleccionar, sacando los frutos defectuosos y tamañarlos en rangos de unidades por kilogramos, de acuerdo a las exigencias de la normativa vigente.

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	43kcal = 182kJ	217kcal = 909kJ	2%
Carbohidratos Disp.	0,3g	1,5g	0%
Azúcares Totales	0,1g	0,3g	**
Proteínas	0,2g	1g	0%
Grasas Totales	4,6g de las cuales:	23g de las cuales:	8%
Grasas Saturadas	1g	5,2g	5%
Grasas Monoinsaturadas	2,7g	13g	--
Grasas Poliinsaturadas	0,8g	4,2g	--
Grasas <i>Trans</i> / Ácidos Grasos <i>Trans</i>	0g	0g	--
Colesterol	0mg	0mg	--
Fibra Alimentaria / Fibra Dietética	0,7g	3,4g	3%
Sodio	481mg	2407mg	20%
(*) 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 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 Oliva 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