

| Producto: Aceitunas Verdes Enteras en Salmuera |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Marca:</b>                                  | Nucete                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Nombre de la compañía :</b>                 | Agro Aceitunera S.A.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>N° R.N.E.:</b>                              | 12000041                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Formato de envasado:</b>                    | Doypack                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>N° R.N.P.A.:</b>                            | 12002869                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Definición del producto</b>                 | <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 (<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;</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 verdes: Frutos recogidos durante su periodo de madurez, antes del envero y cuando han alcanzado un tamaño normal.</p> <p>2.2.2 Preparaciones comerciales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) Aceitunas aderezadas: Aceitunas verdes, durante el envero o aceitunas negras que han sido sometidas a un tratamiento alcalino.</li> <li>(a-1) Aceitunas verdes aderezadas en salmuera.</li> </ul> |
| <b>Presentación:</b>                           | Aceitunas verdes enteras en salmuera – Calidad III – Grupo C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Ingredientes</b>                            | 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                                                                                                 |
| <b>Características Organolépticas</b> | 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                                                                                                      |
| <b>Características Químicas</b>       | 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                                                                                                |



| 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

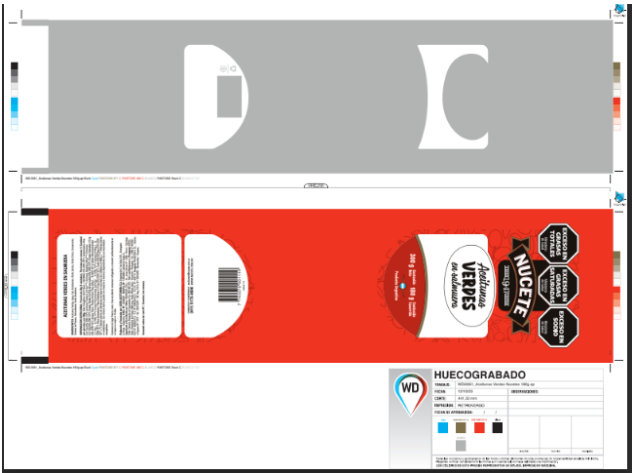
| Información Nutricional                                                                                                                                                      |     |     |                  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------------------|----------------|
| Porción de 20 grs ( x unidades )                                                                                                                                             |     |     |                  |                |
| Cantidad por porción                                                                                                                                                         | 20  | 100 | uni              | %DDR/<br>VD(*) |
| Valor Energético                                                                                                                                                             | 43  | 217 | Kcal             | 2 %            |
|                                                                                                                                                                              | 18  |     |                  |                |
|                                                                                                                                                                              | 2   | 909 | Kj               |                |
| Carbohidratos Disp.                                                                                                                                                          | 0,3 | 1,5 | g                | 0 %            |
| Azúcares Totales                                                                                                                                                             | 0,1 | 0,3 | g                |                |
| Azúcares 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                                                                                                                                                                        | 48  | 240 |                  | 20 %           |
|                                                                                                                                                                              | 1   | 7   | mg               |                |
| (*) 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                                            | Doypack                                                                            |
| Peso Neto escurrido +/- 5%                        | 180g                                                                               |
| Peso Neto                                         | 300g                                                                               |
| Peso bruto                                        | 306,24g                                                                            |
| Vida útil                                         | 18 meses                                                                           |
| Descripción formato de lote                       | Año Gregoriano / Año juliano Ej. 2019145                                           |
| Método de fabricación                             | impresión, rebobinado, laminación y corte                                          |
| Formato fecha envasado/ vencimiento en envase     | Venc. dd/mm/aa                                                                     |
| Identificación de vida útil y lote en envases     | Dorso del envase                                                                   |
| Unidad de venta                                   | 30 Doy pack x 180g                                                                 |
| Empaque primario                                  | Film Bilaminado                                                                    |
| Material del envase (y de la tapa si corresponde) | Film virgen de PET Saranizado                                                      |
| Cierre/sellado del envase                         | Hermético                                                                          |
| Empaque secundario                                | Caja                                                                               |
| Unidades por pallet                               | 80 unidades                                                                        |
| Armado de Pallet                                  | 16 Unidades Base x 5 Unidades Altura                                               |
| Dimensiones del envase                            | 110mm de intertaca x 440mm de ancho de espira; gramaje final: 129 g/m <sup>2</sup> |



Agro Aceitunera S.A.

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

| Presentación por envase |                                                                                    |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción             | Parámetros                                                                         |
| Envase                  | Doypack                                                                            |
| Imágen del envase       |  |

PI N° 004-E002

Revisión: 04

Página 7 de 8

Mayo 2024



Agro Aceitunera S.A.

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

| Contactos                 |                              |                                                                            |                  |                                  |
|---------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Descripción puesto        | Nombre                       | Dirección                                                                  | Teléfono         | Correo electrónico               |
| Gerente General           | Ruben Aguilar                | Av. Rivadavia<br>20962 CPA<br>(B1712DKS)<br>Castelar, Pcia de Buenos Aires | (54-11)5273-0600 | raguilar@estudioaguilaryasoc.com |
| Gerente Comercio Exterior | Ernesto Benseny              | Av. Rivadavia<br>20962 CPA<br>(B1712DKS)<br>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