

Producto: Aceitunas Verdes Rellenas en Salmuera	
Marca:	Nucete
Nombre de la compañía :	Agro Aceitunera S.A.
N° R.N.E.:	12000041
Formato de envasado:	Doypack
N° R.N.P.A.:	12002878
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 Rellenas (2.4.3)
Ingredientes	Aceituna, agua, cloruro de sodio, ácido láctico, ácido cítrico, ácido ascórbico y Sorbato de potasio, pasta de pimiento morrón (pimiento), Espesante: alginato de sodio, goma guar, Agente de Firmeza: cloruro de calcio).



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	6 – 9 Be°
	% Acidez	CITEF– T02-Cap. 8	Min. 0,50% - 1,00% (expresada en g/% ácido láctico)
	Aditivos	N/A	Acidulantes: Ácido láctico / Ácido Acético
	Aditivos Alérgenos	N/A	No contiene

Composición cuali-cuantitativa				
Componentes/Ingredientes	Valor 100 gr	%	Número INS	Función
Aceitunas rellenas con pasta de pimiento morrón	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
Pasta Pimiento	Ingredientes		Número INS	Función
Pimiento en polvo	Según formulación			
Alginato de sodio	Según formulación		401	Espesante
Goma Guar	Según formulación		412	Espesante
Cloruro de Calcio	Según formulación		509	Texturizante

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 tamañado, 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 Tamañado: 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.

Deshuesado y rellenado: 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. Simultáneamente las deshuesan y proceden a rellenarlas con pasta de pimiento morrón.

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

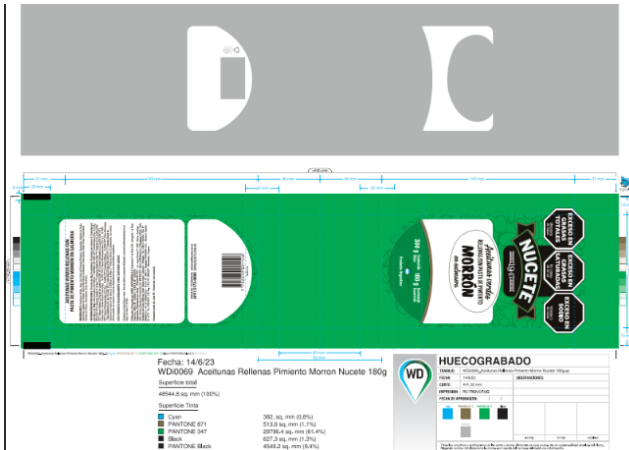
Porción de 20 grs (x unidades)				
Cantidad por porción	20	100	uni	%DDR/ VD(*)
Valor Energético	32	162	Kcal	2 %
	13			
	6	680	Kj	
Carbohidratos Disp.	0,7	3,4	g	0 %
Azúcares Totales	0,1	0,4	g	
Azúcares Añadidos	0,0	0,0		**
Proteínas	0,1	0,7	g	0 %
Grasas Totales	3,2	16	g de las cuales:	6 %
Grasas Saturadas	0,7	3,3	g	3 %
Grasas Monoinsaturadas	2,2	11	g	%
Grasas Polinsaturadas	0,2	1,2	g	%
Grasas <i>Trans</i> / Ac. Grasos <i>Trans</i>	0,0	0	g	%
Colesterol	0,0	0	mg	%
Fibra Alimentaria / Fibra Dietética	0,3	1,3	g	1 %
Sodio	46	231		19 %
	3	3	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/m²



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-E007

Revisión: 00

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 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	Cambio
07/05/2024	00	Edición Inicial.

Yanina Mercado
Responsable de Calidad
Agro Aceitunera S.A