

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Producto: Aceitunas Verdes rotas con morrón en Salmuera	
Marca:	Cébila
Nombre de la compañía :	Agro Aceitunera S.A.
N° R.N.E.:	12000041
Formato de envasado:	Balde
N° R.N.P.A.:	
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 Rotas con morrón (2.4.3)
Ingredientes	Aceituna, agua, sal, 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
	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	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
Sorbato de Potasio	0,02	0,02	202	Conservante
Ácido ascórbico	0,012	0,012	300	Antioxidante
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 desamarrizados, 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 pimienta 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.

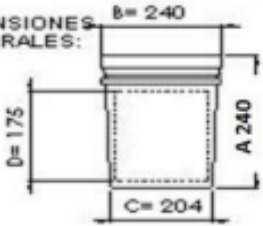


Tabla Nutricional

Porción de 20 grs (x unidades)				
Cantidad por porción	20	100	uni	%DDR/ VD(*)
Valor Energético	32	162	Kcal	2 %
	136	680	Kj	
Carbohidratos Disp.	0,7	3,4	g	0 %
Azucares Totales	0,1	0,4	g	
Azucares 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	463	2313	mg	19 %
(*) 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	Balde 5kg
Peso Neto escurrido +/- 5%	5kg
Peso Neto	8kg
Peso Bruto	8,7kg
Vida útil	18 meses
Descripción formato de lote	Año Gregoriano / Año juliano Ej. 2019145
Método de fabricación	Inyección
Formato fecha envasado/ vencimiento en envase	Env. dd/mm/aaaa Venc. dd/mm/aaaa
Identificación de vida útil y lote en envases	Dorso del envase
Unidad de venta	1 Balde x 5000g
Empaque primario	Balde Plástico industrial de 8 litros
Material del envase (y de la tapa si corresponde)	Polipropileno de alto impacto / copolímero
Cierre/sellado del envase	Hermético
Empaque secundario	Film Treech
Unidades por pallet	80 unidades
Armado de Pallet	20 Unidades Base x 4 Unidades Altura
Dimensiones del envase	240cm(altura) x 204cm(diametro de base) ó 240cm(altura) x 240cm(diametro de tapa)



Imágen del envase	APIL DIMENSIONES GENERALES:  The diagram shows a 3D perspective of a rectangular container. The top edge is labeled 'b=240'. The front vertical edge is labeled 'A=240'. The bottom horizontal edge is labeled 'C=204'. The left vertical edge is labeled 'D=175'. The text 'DIMENSIONES GENERALES:' is to the left of the drawing, and 'APIL' is to the right.
--------------------------	--



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