

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

| Producto: Aceitunas Verdes Rellenas en Salmuera |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Marca:</b>                                   | Cébila                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <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>                             | 12002107                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <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 Rellenas (2.4.3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Ingredientes</b>                             | 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.

**Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A**
**Tabla Nutricional**

| Porción de 20 grs ( x unidades )                                                                                                                                             |     |      |                     |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|---------------------|----------------|
| Cantidad por porción                                                                                                                                                         | 20  | 100  | uni                 | %DDR/<br>VD(*) |
| Valor Energético                                                                                                                                                             | 32  | 162  | Kcal                | 2 %            |
|                                                                                                                                                                              | 136 | 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<br>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                                            | 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;<br>gramaje final: 129 g/m <sup>2</sup> |



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

PI N° 004-E024

Revisión: 00

Página 7 de 7

Mayo 2024