

Denominación de Producto	Aceite de Oliva Virgen
Marca:	Nucete
Nombre de la compañía :	Agro Aceitunera S.A.
N° R.N.E.:	12000041
RNPA	12004798
Definición del producto	1. Según Código Alimentario Argentino - Artículo 535 (Resolución Conjunta SPRel N° 64/2012 y SAGyP N° 165/2012) “Se entiende por Aceite de oliva, el obtenido de los frutos de <i>Olea europaea</i> L. Se denominan Aceites de oliva vírgenes a los obtenidos a partir del fruto del olivo exclusivamente por procedimientos mecánicos y técnicos adecuados y purificado solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes). El aceite de oliva obtenido por presión y sometido a proceso de refinación se designará como Aceite de oliva refinado. Con la designación de Aceite de Oliva (sin otra denominación) se entiende a una mezcla de aceite de oliva virgen con aceite de oliva refinado. 2. Según norma Codex Stan 33-1981 El aceite de oliva es el aceite obtenido únicamente del fruto del olivo (<i>Olea europaea</i> L.) con exclusión de los aceites obtenidos usando disolventes o procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otro tipo. Los aceites de oliva vírgenes son los aceites obtenidos del fruto del olivo únicamente mediante procedimientos mecánicos u otros medios físicos en condiciones, particularmente térmicas, que no produzcan alteración del aceite y que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.
Presentación:	Aceite de oliva virgen: Aceite de oliva virgen con acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 2 gramos por 100 gramos y cuyas demás características corresponden a las estipuladas para esta categoría.
Ingredientes	Aceite de Oliva Virgen

Características de producto terminado		
	Parámetro	Tolerancia
Características Organolépticas	Olor	Característico oliva
	Sabor	Oliva Frutado suave
	Color	Amarillo verdoso
	Aspecto a 20°C	Normal Límpido
	Notas de cata	En boca presenta notas a almendras y toques picantes. Su aroma es agradable con notas a frutos secos.
Características Químicas	Densidad Relativa a 25/4°C	0,9090 a 0,9130.
	Acidez	Menor a 2% expresada en Acido Oleico
	Índice de refracción a 25°C	1,4665 a 1,4683.
	Índice de yodo (Wijs)	75 a 94
	Índice de saponificación	187 a 195.
	Materia insaponificable	para aceite oliva vírgenes: 15 g/kg
	Extinción específica	K232 = 2.50 y K270 =0.22 máx. El Delta K menor o igual 0,01.
	Índice de Peróxidos	Máx.20 mili equivalentes de Oxígeno por kilogramo de aceite
	Aditivos	Los aditivos no están permitidos en estos productos
Composición de ácidos grasos determinada por cromatografía en fase gaseosa (ésteres metílicos por ciento) debe encuadrarse dentro de los siguientes límites	Acido láurico (C 12:0):	No perceptible.
	Acido mirístico (C14:0):	Menor que 0,1.
	Acido palmítico (C16:0):	7,5 - 20,0
	Acido palmitoleico (C16:1):	0,3 - 4,0
	Acido heptadecanoico (C17:0):	Menor que 0,5
	Acido heptadecenoico (C17:1):	Menor que 0,6
	Acido esteárico (C18:0):	0,5 a 5,0
	Acido oleico (C18:1):	53,0 a 83,0
	Acido linoleico (C18:2):	3,5 a 21,0
	Acido linolénico (C18:3):	Menor que 1,5
	Acido araquídico (C20:0):	Menor que 0,8
	Acido behénico (C22:0):	Menor que 0,2.
	Acido lignocérico (C24:0):	Menor que 0,1.
Contenido de ácidos grasos trans (expresado como %respecto de los ácidos grasos totales), será el siguiente:	Transoleico (C18:1T):	Menor que 0,05.
	Translinoleico + Translinolénico (C18:2 T + C18:3 T):	Menor que 0,05
	Estigmastadienos:	Menor que 0,15 mg/kg.

Composición de esteroides (expresado como % de desme tilesteroides respecto del total en esteroides), será la siguiente:	Colesterol	Menor o igual que 0,5.
	Brassicasterol	Menor o igual que 0,1.
	Campesterol	Menor o igual que 4,5 (ver*) (*) Si el contenido de campesterol se encuentra entre 4,0 y 4,5% el contenido de Delta-7-estigmastanol debe ser menor o igual a 0,3% y el contenido de Estigmasterol menor o igual a 1,6%.
	Estigmasterol	Menor que campesterol.
	Delta7-stigmastanol	Menor o igual que 0,5.
	Beta-sitosterol + Delta-5-avenasterol + Delta-5-23-estigmastadienol + clerosterol + sitostanol +Delta-5-24-estigmastadienol	Mayor o igual que 93,0 %.
Contenido de esteroides totales	Aceite de oliva virgen Extra	Mayor que 1000 mg/kg.
Contenido en ácidos grasos saturados en posición 2 en los triglicéridos (suma de los ácidos palmítico y esteárico):	Aceite de oliva virgen extra	Menor o igual que 1,5 g/1
Almacenamiento	Condiciones de almacenamiento	Evitar la exposición directa al sol y evitar cambios de directos de temperatura
	Recomendaciones:	No es aconsejable remontar pallets.
	Temperatura de conservación	

Información Nutricional		
Porción de 13ml (1 cuchara de sopa)		
	Cantidad por porción	%VD ^(*)
Valor Energético	117kcal = 491kJ	6%
Carbohidratos	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Grasas Totales	13g de las cuales:	24%
Grasas Saturadas	2,1g	9%
Grasas <i>Trans</i>	0g	---
Fibra Alimentaria	0g	0%
Sodio	0mg	0%
(*) Valores diarios de referencia con base en una dieta de 2.000kcal u 8.400kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.		

Presentación por envase					
Descripción	Parámetros				
Envase	Botella x 250	Botella x 500	Lata x 500	Lata x 1000	Pet x 3000
Peso Neto	250ml	500ml	500ml	1000ml	3000ml
Vida Útil	18 meses	18 meses	18 meses	18 meses	18 meses
Descripción formato de lote	aammdd-batch	aammdd-batch	aammdd-batch	aammdd-batch	aammdd-batch
Formato fecha envasado / vencimiento en envase	ENV: Mes/año VTO: Mes/año	ENV: Mes/año VTO: Mes/año	ENV: Mes/año VTO: Mes/año	ENV: Mes/año VTO: Mes/año	ENV: Mes/año VTO: Mes/año
Identificación de vida útil y lote en envase	Parte superior del dorso	Parte superior del dorso	Parte superior	Parte superior	En la Etiqueta
Unidad de venta	24 Botellas x 250ml	12 Botellas x 500ml	24 Latas x 500ml	12 Latas x 1000ml	4 Pet`s x 3000ml
Empaque primario	Botella	Botella	Lata	Lata	Pet
Cierre / Sellado del envase	Hermético	Hermético	Hermético	Hermético	Hermético
Empaque secundario	Cajas	Cajas	Cajas	Cajas	Cajas
Unidades por pallet	80 Cajas	80 Cajas	72 Cajas	78 Cajas	48 Cajas
Armado de Pallet	16 Unidades Base x 5 Unidades Altura	20 Unidades Base x 4 Unidades Altura	9 Unidades Base x 8 Unidades Altura	13 Unidades Base x 6 Unidades Altura	12 Unidades Base x 4 Unidades Altura

Breve descripción del proceso de elaboración

1. Recepción de aceituna:

- Ingresa en bins de 600 Kg
- Se Descarga en una tolva de 2000 kg
- Las Variedades utilizadas son ARBEQUINA, ARAUCO, CORATINA, etc.

2. Lavado:

Se realiza a través de un equipo con agua potable, posteriormente es pesada

3. Molienda de aceituna

Se realiza en forma completa pulpa con el hueso a través de un molino a martillos con una criba de acero Inoxidable.

4. Amasado:

En esta etapa del proceso se realiza una homogenización de la aceituna molida (pasta)

5. Separación de fases (sólido-liquida):

La pasta pasa por un equipo (Decante) el cual efectúa la separación de la parte sólida (orujo) y la parte líquida (agua +Aceite).

6. Centrifugación

En esta etapa se realiza la separación final del aceite - del agua propia de aceituna obteniéndose así **El Aceite de Oliva Virgen**

7. Control de proceso

Se realiza durante toda la elaboración y son los siguientes:

- Acidez Libre (% ácido Oleico)
 - Índice de Peróxido (determina Oxidación del Aceite)
 - Densidad
 - Composición de Ácidos Grasos:
- ANALISIS ORGANOLEPTICOS
- Aspecto
 - Color
 - Sabor
 - Olor

8. Almacenamiento de aceite oliva extra virgen

Una vez realizado los controles pertinentes al producto este es almacenado en tanque de acero inoxidable de 30.000 o 50.000 kg a temperatura de 18°C .

9. Filtrado

Se realiza a través de una filtro de placas de celulosa en el cual se retiene humedad, ceras, y nos da el color deseado por el consumidor final

10. Envasado

Se realiza en Botellas de vidrio de 250 y 500 ml, Latas rojas de 500 ml.

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 Administrativo	Patricia Córdoba	Espectación F. de Ávila S/N	03827 – 420003/170	pcordoba@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 – 420003/285	yanina.mercado@nucete.com.ar