

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Denominación de Producto	Pasta de Aceitunas Negras con ajo
Marca:	Nucete
Nombre de la compañía:	Agro Aceitunera S.A.
N° R.N.E.:	12000041
N° R.N.P.A.:	12007161
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 (Olea europea 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 negras: Frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella. 2.2.2 Preparaciones comerciales (b-3) Aceitunas negras al natural.
Presentación:	Pasta de Aceitunas
Ingredientes	Aceitunas negras, Ajo, Aceite de Oliva, Sal, Acidulante: Ácido Cítrico, Conservante: Sorbato de Potasio, Antioxidante: Ácido Ascórbico.



Características de producto terminado		
	Parámetro	Tolerancia
Características Organolépticas	Olor	Normal
	Sabor	Normal
	Color	Heterogéneo – negra natural
	Textura	Firme
Características Químicas	pH	Max. 4,5
	Aditivos	Acidulantes: Ácido Cítrico, Conservante: Sorbato de Potasio, Antioxidante: Ácido Ascórbico.
	Aditivos Alérgenos	No contiene
	Temperatura de pasteurización	Temperatura = 83°C. Tiempo de pasteurización 12 min Tiempo total de proceso 35 minutos.

Composición cuali – cuantitativa				
Componentes/ Ingredientes	Valor 100gr	%	Número o INS	Función
Pasta de aceituna Verde	84,23	84,23%		
Ajo	8,5	8,5%		
Aceite de oliva	7	7%		
Ácido Cítrico	0,1	0.1%	330	Acidulante
Sorbato de Potasio	0,07	0.07%	202	Conservante
Ácido Ascórbico	0,1	0.1%	300	Antioxidante

Breve descripción del proceso de elaboración

Las aceitunas negras en salmuera provienen del fruto del olivo. Se lleva a cabo un proceso de fermentación láctica y una oxidación por contacto con el aire, para su conservación y adquisición de sus características propias, para luego ser envasadas con salmuera en un recipiente bromatológicamente apto.

Proceso de Elaboración:

Lavado y colocación en salmuera: al recibir los frutos se los coloca en los fermentadores en un colchón de agua, que amortigua los golpes, y sirve para un lavado. Lleno el fermentador se elimina el agua y se coloca salmuera al 6% de sal.

Proceso de oxidación: consiste en sacar los frutos al sol, en dos o tres oportunidades, para su oxidación, con lo que se consigue la insolubilización del principio amargo, oleuropeína, y mejoramiento del color por oxidación de los leucoantocianos.

Fermentación: terminado el proceso de oxidación, el fruto vuelve a la salmuera para que se establezca al 6-7%, favoreciendo el desarrollo de *Lactobacillus Plantarum*, que son los responsables de la fermentación láctica. Se da por concluida la fermentación cuando los azúcares desaparecen, habiendo generado una acidez mayor a 0,8%, un descenso de pH por debajo de 4.

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.

Maquinado: Luego de tener el producto clasificado por tamaño y calidad, se procede a realizar el maquinado de la misma, obteniendo como producto final aceitunas descaroizadas, rodajadas y trozadas. Las aceitunas trozadas son molidas en un molino de martillos para obtener la consistencia y/o textura deseada de la pasta, se agrega el ajo.

Envasado: se procede a realizar el envasado en envases de vidrio de diversos tamaños y formatos. Las condiciones fisicoquímicas de conservación respetan las exigencias de la normativa vigente. Luego del envasado y cerrado se hace un tratamiento térmico, con 7 minutos de preenfriado, y calentamiento que llega a 96 °C durante 12 minutos, y enfriado durante 15 minutos.

Expedición: Para su expendio se acondicionan los envases en cajas de cartón corrugado (envase secundario), se las paletiza y stricha, según normas de venta.



Tabla Nutricional

Información Nutricional			
Porción de 20g (2 cucharas soperas) Porciones por envase:			
	Cant. por porción	Cant. por 100g	%DDR/VD(*)
Valor Energético	30kcal = 146kJ	152kcal = 728kJ	2%
Carbohidratos Disp.	1,0g	4,8g	0%
Azúcares Totales	0,1g	0,3g	- -
Azúcares añadidos	0,0g	0,0g	- -
Proteínas	0,3g	1,6g	0%
Grasas Totales	2,8g de las cuales:	14g de las cuales:	5,1%
Grasas Saturadas	0,6g	2,8g	3%
Grasas <i>Trans</i> / Ácidos Grasos <i>Trans</i>	0,0g	0,10g	- -
Colesterol	0,0mg	0,0mg	- -
Fibra Alimentaria / Fibra Dietética	0,4g	1,8g	1%
Sodio	407mg	2037mg	17%
(*) Valores diarios de referencia con base en una dieta de 2.000kcal u 8.400kJ.			



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
04/07/2024	00	Edición Inicial.

Yanina Mercado
Responsable de Calidad
Agro Aceitunera S.A