

Producto: Aceitunas Verdes Rellenas Limón en Salmuera	
Marca:	Nucete
Nombre de la compañía :	Agro Aceitunera S.A.
N° R.N.E.:	12000041
Formato de envasado:	Frasco
N° R.N.P.A.:	12008032
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, sal, ácido láctico, ácido cítrico, ácido ascórbico y Sorbato de potasio, pasta de limón (limón, 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	N/A	Año Juliano + Año Gregoriano

Composición cuali-cuantitativa				
Componentes	Ingredientes	Valor 100 gr	%	Número INS
Aceitunas	Aceitunas descaroizadas	45	45	-
Salmuera	Agua	36	36	-
Salmuera	Cloruro de Sodio	6	6	-
Pasta de Limón	Limón en polvo	4,943	4,943	-
Pasta de Limón	Alginato de sodio	4,285	4,285	401
Pasta de Limón	Goma Guar	3,417	3,417	412
Pasta de Limón	Cloruro de Calcio	0,175	0,175	509
Salmuera	Ácido Láctico	0,124	0,124	270
Salmuera	Ácido Cítrico	0,024	0,024	330
Salmuera	Sorbato de Potasio	0,020	0,020	202
Salmuera	Ácido ascórbico	0,012	0,012	300

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.

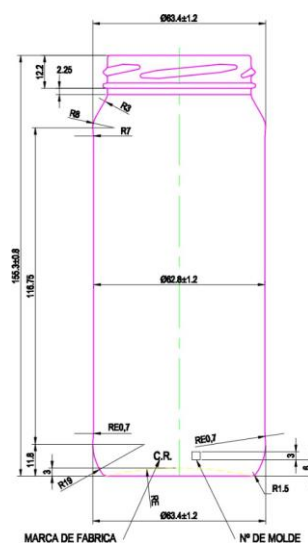
Deshuesado y rellenado: esta operación, que antaño se hacía a mano, hoy la realizan máquinas adecuadas, que las deshuesan a altas velocidades, pasando luego a un densímetro que separa los carozos por densidad, y a una cinta de inspección, para separar las defectuosas. Simultáneamente las deshuesan y 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 %
	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 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	Frasco por 200g/330g
Peso Neto escurrido +/- 5%	200g
Peso Neto	330g
Peso Bruto	553g
Vida útil	24 meses
Descripción formato de lote	Año juliano / Año Gregoriano Ej. 1452017
Formato fecha envasado/ vencimiento en envase	Env. dd/mm/aaaa Venc. dd/mm/aaaa
Identificación de vida útil y lote en envases	Tapa
Unidad de venta	24 Frascos x 200g
Empaque primario	Frascos de vidrio Campana 360cc TO 63
Material del envase (y de la tapa si corresponde)	Tapa: hojalata 0,18; recubrimiento E1; temple T4. Recubrimiento interior de base epoxi + laca adhesiva vinílica. Recubrimiento exterior de sistema poliéster impreso, hermetizante: plastisol
Cierre/sellado del envase	Hermético
Empaque secundario	Bandeja Wrap Araund
Unidades por pallet	72 unidades
Armado de Pallet	8 Unidades Base x 9 Unidades Altura
Dimensiones del envase	Diámetro 63.4 mm x Altura 155.3mm





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	Cambios
21/03/2024	00	Edición inicial

Yanina Mercado
Responsable de Calidad
Agro Aceitunera S.A