

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Producto: Pepinillos en vinagre	
Marca:	Nucete
Nombre de la compañía :	Agro Aceitunera S.A.
N° R.N.E.:	12000041
Formato de envasado:	doypack
N° R.N.P.A.:	12001028
Definición del producto	Pepinitos en vinagre de alcohol según Código Alimentario Argentino Artículo 980 - (Res 1575, 11.8.78) "Con la denominación genérica de Hortalizas en vinagre (pepinillos, ajíes, cebollitas, etc), se entiende el producto elaborado: a) Con hortalizas frescas, sanas, limpias, peladas o sin pelar, enteras o fraccionadas, crudas o cocidas. b) Serán de consistencia firme, libres de defectos causados por agentes físicos, químicos o biológicos; de color normal propio de la variedad y grado de maduración. c) Los pepinillos tendrán una longitud máxima de 6,0 cm y las cebollitas enteras un diámetro no mayor de 3,0 cm, envasados en un recipiente bromatológicamente apto con: d) Un líquido de cobertura que contenga vinagre en cantidad suficiente para que después de estabilizado tenga un pH, a 20°C, no mayor de 3,5. e) El líquido de cobertura podrá contener: cloruro de sodio; condimentos autorizados; extractos aromatizantes; esencias naturales; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o calcio en cantidad de hasta 800 mg/kg.

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Presentación:	Pepinitos en vinagre de alcohol
Ingredientes	Pepinitos, agua, cloruro de sodio CONS.: vinagre de alcohol, ACI.: ácido láctico.

Características de producto terminado		
	Parámetro	Tolerancia
Características Organolépticas	Olor	Normal
	Sabor	Normal
	Color líquido de cobertura	Transparente o ligeramente turbio
	Color del producto	Color característico de cada hortaliza
	Textura	Firme-ligeramente blando
Características Químicas	pH	Max.: 3,5
	% Sal	Min.: 2,7 °Be / Max.: 3,3°Be
	% Acidez	Min. 2,0% (expresada en g/% ácido acético)
	Aditivos	Acidulantes: Ácido Láctico Conservante: Vinagre de alcohol
	Aditivos Alérgenos	No contiene

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Almacenamiento	Conservación / Recomendaciones:	Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar refrigerado y consumir preferentemente en un lapso no mayor a 10 días.
	Temperatura de conservación	Temperatura ambiente

Composición cuali – cuantitativa				
Componentes/ Ingredientes	Valor 100gr	%	Número INS	Función
Pepinitos	61,00	61,00		
Vinagre de alcohol concentrado al 10%	19,50	19,50		
Agua	16,38	16,38		
Cloruro de sodio	1,56	1,56		Conservante
Ácido Láctico	1,56	1,56	270	Acidulante

Breve descripción del proceso de elaboración

En nuestra planta, ingresa este producto como semielaborado en bidones de 170kg, que son producidos en Establecimientos Externos.

Todas las verduras utilizadas por nuestro proveedor para elaborar las cebollitas en vinagre de alcohol son controladas, para prevenir cualquier tipo de inconveniente en el desarrollo normal del proceso, evitando posibles problemas de vegetales en mal estado, contaminación interna y/o externa, etc. que pudieran perjudicar de alguna manera al producto y por consiguiente al consumidor.

Control de Ingreso para Semielaborados Externos:

- El analista del Dpto. de Control de Calidad, procede a realizar una inspección visual para verificar que el mismo se encuentre en condiciones correctas de entrega (limpieza).
- El analista deberá realizar un muestreo representativo del lote ingresante, para realizar los análisis físico-químicos propios del producto.
- Las muestras respectivas deberán ser llevadas al Laboratorio de Control de Calidad para realizar los análisis correspondientes.

Se procederá a analizar:

- El color, aspecto, y textura de las verduras.
- Ausencia de cualquier tipo de materiales extraños.
- Ausencia de insectos.
- Sal
- Acidez.
- pH.

Luego de realizar los análisis correspondientes, se procederá a completar en las planillas propias del control los valores obtenidos, cada documento es firmado por el analista de Laboratorio y en caso de encontrarse alguna anomalía se dará aviso inmediatamente al Jefe de Control de Calidad, quien determinará si el lote será aprobado o rechazado.

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Tabla Nutricional

Información Nutricional Porción de 50g (una taza) Porciones por envase: 2,4			
	Cant. por porción	Cant. por 100g	%DDR/VD(*)
Valor Energético	6 kcal=23kJ	11kcal = 45kJ	0%
Carbohidratos Disp.	0,7g	1,3g	0%
Azúcares Totales	0,7g	1,3g	**
Azúcares añadidas	0g	0g	**
Fibra Alimentaria / Fibra Dietética	0,5g	0,9g	2%
Sodio	498mg	996mg	21%
No aporta cantidades significativas de Proteínas, Grasas Totales, Grasas saturadas, Grasas trans, Colesterol. (*) Valores diarios de referencia con base en una dieta de 2.000kcal u 8.400kJ. (**) Valor diario no establecido. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.			

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Presentación por envase	
Descripción	Parámetros
Envase	Doypack
Peso Neto escurrido +/- 5%	120g
Peso Neto	220g
Peso Bruto	225,39g
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	40 caja
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 cajas
Armado de Pallet	16 cajas de base x 5 pisos de altura

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
19/02/2025	01	Edición inicial



Yanina Mercado
Responsable de Calidad
Agro Aceitunera S.A