

Denominación de Producto	Pickles Mixtos en Vinagre de Alcohol
Marca:	Nucete
Nombre de la compañía :	Agro Aceitunera S.A.
N° R.N.E.:	12000041
N° RNPA:	12002922
Definición del producto	Pickles, Según Código Alimentario Argentino: Artículo 972 - (Dec 112, 12.1.76) "Con la denominación genérica de Encurtidos o Pickles, se entienden los frutos u hortalizas que después de haber sido curados en salmuera o haber experimentado una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto. Los frutos u hortalizas deberán: a) Ser frescos, sanos, limpios y en su estado de maduración adecuada. b) Estar libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos. c) Tener una textura firme y sin tendencia a deshacerse. d) Las zanahorias serán peladas y despuntadas; los nabos pelados; la coliflor con sus tallitos y pellas; los pimientos sin pelar; los ajíes enteros con un pedúnculo no mayor de 3,0 cm de longitud o libres de sus extremos. e) Ser enteros o fraccionados en tiras o trozos de forma y tamaño razonablemente uniforme. Tipos de Grado de Selección: Según la variedad de frutas u hortalizas contenidas en un mismo envase se clasificarán en: 2. Pickles mixtos o encurtidos mixtos: corresponde a los elaborados con una mezcla de no menos de cuatro especies de frutas u hortalizas o sus mezclas. Cuando el producto contenga zanahorias y/o nabos, sus proporciones serán no mayores de 30 y 15%, respectivamente, con respecto al peso total del producto escurrido. Cuando los pickles mixtos contengan aceitunas, éstas deberán cumplir las exigencias establecidas para la calidad Extra. Estos productos se rotularán: Pickles o Encurtidos mixtos en..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino.
Presentación:	Pickles mixtos en vinagre de alcohol
Ingredientes	Zanahoria, pepinos, nabos, coliflor, tomate, cebollitas, aceitunas rellenas, hinojo, morrón, agua, cloruro de sodio, CONS.: vinagre de alcohol, ACI.: ácido láctico.

Características de producto terminado		
	Parámetro	Tolerancia
Características Organolépticas	Olor	Normal
	Sabor	Normal
	Color liquido de cobertura	Transparente o ligeramente turbio
	Color del producto	Color característico de cada hortaliza
	Textura	Firme
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
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
Zanahoria	12,35	12,35		
Pepinos	9,70	9,70		
Nabos	7,95	7,95		
Coliflor	3,95	3,95		
Tomate	0,75	0,75		
Cebollitas	0,95	0,95		
Aceitunas rellenas	6,05	6,05		
Hinojo	2,35	2,35		
Morrón	5,95	5,95		
Agua	16,50	16,50		
Cloruro de sodio	1,50	1,50		Conservante
Ácido láctico	2,00	2,00	270	Acidulante
Vinagre de alcohol concentrado al 10%	30,00	30,00		

Tabla Nutricional

Información Nutricional Porción de 15g (una cuchara sopera) Porciones por envase: 8			
	Cant. por porción	Cant. por 100g	%DDR/ VD ^(*)
Azúcares Totales	0g	0g	**
Azúcares añadidas	0g	0g	**
Sodio	158mg	1052mg	7%
No aporta cantidades significativas de Valor energético, Carbohidratos, Proteínas, Grasas Totales, Grasas saturadas, Grasas trans, Colesterol y Fibra alimentaria. (*) 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.			

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 los Pickles 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.

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
Dimensiones del envase	110mm de intertaca x 380mm de ancho de espira; gramaje final: 129 g/m ²

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