

| Producto: Aceitunas Negras rodajadas en Salmuera |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Marca:                                           | Nucete Premium                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Nombre de la compañía :                          | Agro Aceitunera S.A.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| N° R.N.E.:                                       | 12000041                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Formato de envasado:                             | Balde                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| N° R.N.P.A.:                                     | 12008435                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Definición del producto                          | <p>Aceitunas: Según la norma Codex Stan 66-1981 para Aceitunas de Mesa (Revisión 1987, 2013)</p> <p>2.1 Se entiende por “Aceitunas de mesa” el producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(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;</li> <li>(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;</li> <li>(c) envasado con un medio de cobertura líquido apropiado de conformidad con la Sección 3.1.3.</li> </ul> <p>2.2.1 Tipos de aceitunas</p> <p>Aceitunas negras: Frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella.</p> <p>2.2.2 Preparaciones comerciales</p> <p>(b-3) Aceitunas negras al natural.</p> |
| Presentación:                                    | Aceitunas negras en rodajas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Ingredientes                                     | Aceitunas negras rodajas, Agua, Sal, Acidulantes: Ácido Láctico, Ácido Cítrico, Conservante: Sorbato de Potasio, Antioxidante: Ácido Ascórbico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



| 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 | Heterogéneo – Negra Natural                                                    |
|                                       | 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 | 0,5 -1,00% (expresada en g/% ácido láctico)                                    |
|                                       | Aditivos           | N/A                | Acidulantes: Acido Láctico, Ácido cítrico, sorbato de potasio, acido ascórbico |
|                                       | Aditivos Alérgenos | N/A                | No contiene                                                                    |

| Composición cuali-cuantitativa |              |        |            |              |
|--------------------------------|--------------|--------|------------|--------------|
| Componentes/Ingredientes       | Valor 100 gr | %      | Número INS | Función      |
| Aceitunas Negras rodajadas     | 55           | 55     |            |              |
| Agua                           | 42,750       | 42,750 |            |              |
| Cloruro de Sodio               | 1,935        | 1,935  |            | Conservante  |
| Ácido Láctico                  | 0,252        | 0,252  | 270        | Acidulante   |
| Ácido Cítrico                  | 0,027        | 0,027  | 330        | Acidulante   |
| Sorbato de Potasio             | 0,023        | 0,023  | 202        | Conservante  |
| Ácido Ascórbico                | 0,014        | 0,014  | 300        | Antioxidante |

### Breve descripción del proceso de elaboración

**Breve descripción:** 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 acondicionado se las debe seleccionar, sacando frutos defectuosos y tamañarlos en rangos que de una uniformidad aceptable a la vista.

**Deshuesado y rodajado:** 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. Posteriormente las olivas pasan por cuchillas dejando a las mismas en rodajas.

**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

| Información Nutricional                                                                                                                                                      |     |      |                     |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|---------------------|----------------|
| Porción de 20 grs ( x unidades )                                                                                                                                             |     |      |                     |                |
| Cantidad por porción                                                                                                                                                         | 20  | 100  | uni                 | %DDR/<br>VD(*) |
| Valor Energético                                                                                                                                                             | 43  | 217  | Kcal                | 2 %            |
|                                                                                                                                                                              | 182 | 909  | Kj                  |                |
| Carbohidratos Disp.                                                                                                                                                          | 0,3 | 1,5  | g                   | 0 %            |
| Azúcares Totales                                                                                                                                                             | 0,1 | 0,3  | g                   |                |
| Azúcares añadidos                                                                                                                                                            | 0,0 | 0,0  | g                   |                |
| Proteínas                                                                                                                                                                    | 0,2 | 1    | g                   | 0 %            |
| Grasas Totales                                                                                                                                                               | 4,6 | 23   | g de las<br>cuales: | 8 %            |
| Grasas Saturadas                                                                                                                                                             | 1,0 | 5,2  | g                   | 5 %            |
| Grasas Monoinsaturadas                                                                                                                                                       | 2,7 | 13   | g                   | %              |
| Grasas Polinsaturadas                                                                                                                                                        | 0,8 | 4,2  | g                   | %              |
| Grasas <i>Trans</i> / Ac. Grasos <i>Trans</i>                                                                                                                                | 0,0 | 0    | g                   | %              |
| Colesterol                                                                                                                                                                   | 0,0 | 0    | mg                  | %              |
| Fibra Alimentaria / Fibra Dietética                                                                                                                                          | 0,7 | 3,4  | g                   | 3 %            |
| Sodio                                                                                                                                                                        | 481 | 2407 | mg                  | 20 %           |
| (*) 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                                            | Balde 1kg                                  |
| Peso Neto escurrido +/- 5%                        | 650 g                                      |
| Peso Neto                                         | 1000 g                                     |
| Peso Bruto                                        | 1,3 kg                                     |
| Vida útil                                         | 18 meses                                   |
| Descripción formato de lote                       | Año Gregoriano / Año juliano Ej. 2019145   |
| Método de fabricación                             | Inyección                                  |
| Formato fecha envasado/ vencimiento en envase     | Env. dd/mm/aaaa Venc. dd/mm/aaaa           |
| Identificación de vida útil y lote en envases     | Dorso del envase                           |
| Unidad de venta                                   | 6 Balde x 1000g                            |
| Empaque primario                                  | Balde Plástico industrial de 8 litros      |
| Material del envase (y de la tapa si corresponde) | Polipropileno de alto impacto / copolímero |
| Cierre/sellado del envase                         | Hermético                                  |
| Empaque secundario                                | Film Treech                                |



Agro Aceitunera S.A.

## Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

| Contactos                        |                              |                                                                            |                  |                                  |
|----------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Descripción                      | Nombre                       | Dirección                                                                  | Teléfono         | Correo electrónico               |
| <b>Gerente General</b>           | Ruben Aguilar                | Av. Rivadavia<br>20962 CPA<br>(B1712DKS)<br>Castelar, Pcia de Buenos Aires | (54-11)5273-0600 | raguilar@estudioaguilaryasoc.com |
| <b>Gerente Comercio Exterior</b> | Ernesto Benseny              | Av. Rivadavia<br>20962 CPA<br>(B1712DKS)<br>Castelar, Pcia de Buenos Aires | (54-11)5273-0600 | ebenseny@nucete.com.ar           |
| <b>Responsable Industrial</b>    | Diego Luis Rodriguez Aguilar | Espectación F. de Ávila S/N                                                | 03827-420003/104 | daguilar@nucete.com.ar           |
| <b>Responsable de Calidad</b>    | Yanina Mercado               | Espectación F. de Ávila S/N                                                | 03827-420003/104 | yanina.mercado@nucete.com.ar     |

## Control de Cambios

| Fecha      | Revisión | Cambio           |
|------------|----------|------------------|
| 07/05/2024 | 00       | Edición Inicial. |

Yanina Mercado  
Responsable de Calidad  
Agro Aceitunera S.A

PI N° 004-E047

Revisión: 00

Página 6 de 6

Mayo 2024