

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Producto: Aceitunas Negras Descarozadas en Salmuera	
Marca:	Cébila
Nombre de la compañía :	Agro Aceitunera S.A.
N° R.N.E.:	12000041
Formato de envasado:	Pet
N° R.N.P.A.:	12008447
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 negras: Frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella. 2.2.2 Preparaciones comerciales (b-3) Aceitunas negras al natural.
Presentación:	Aceitunas Descarozadas
Ingredientes	Aceitunas negras, 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: Ácido Láctico, Ácido Acético
	Aditivos Alérgenos	N/A	No contiene
	Descripción de lote	N/A	Año Juliano + Año Gregoriano Ej. 1452017
	Temperatura de conservación	N/A	Temperatura ambiente

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 Tamaño: para terminar su acondicionado se las debe seleccionar, sacando frutos defectuosos y tamañarlos en rangos que de una uniformidad aceptable a la vista.

Deshuesado: 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.

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/ VD ^(*)
Valor Energético	43	217	Kcal	2 %
	182	909	Kj	
Carbohidratos Disp.	0,3	1,5	g	0 %
Azucares Totales	0,1	0,3	g	
Azucares añadidos	0,0	0,0	g	
Proteínas	0,2	1	g	0 %
Grasas Totales	4,6	23	g de las 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	Pet 350g/850g
Peso Neto escurrido +/- 5%	350g
Peso Neto	850g
Peso Bruto	873g
Vida útil	18 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	12 Pets x 350g
Cierre/sellado del envase	Hermético



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	Cambio
07/05/2024	00	Edición Inicial.

Yanina Mercado
Responsable de Calidad
Agro Aceitunera S.A

PI N° 005-E033

Revisión: 00

Página 6 de 6

Mayo 2024