

Ficha Técnica- Producto Alimenticio Agro Aceitunera S.A

Producto: Aceitunas Verdes Rellenas en Salmuera	
Marca:	Cèbila
Nombre de la compañía :	Agro Aceitunera S.A.
N° R.N.E.:	12000041
Formato de envasado:	Pet
N° R.N.P.A.:	12002107
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 pimiento morrón (pimiento, 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
	Temperatura de conservación	N/A	Temperatura ambiente

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 %
	13	680	Kj	
	6			
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	46	231		19 %
	3	3	mg	

(*) 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 por 850g/450g
Peso Neto escurrido +/- 5%	450g
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 pet x 450g
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-E031

Revisión: 00

Página 6 de 6

Mayo 2024