

ACEITE OLIVA TALLIANI TRADIZIONE

1. PRODUCTO : Material usado en la producción de alimentos para consumo humano, por lo que debe cumplir con los requerimientos de las leyes actuales. Corresponde al aceite obtenido del fruto del olivo (*Olea europea L.*) sin haberlo sometido a manipulaciones ni a ninguna forma de tratamiento. Es obtenido exclusivamente de la oliva, mediante procesos mecánicos de centrifugación, bajo condiciones especiales de temperatura y tiempo que provocan alteraciones en el aceite. Las olivas no reciben ningún tratamiento adicional al lavado y molido de las olivas, posteriormente pasa por un batido, decantación, centrifugación de la pasta, filtración y envasado del aceite.

2. PRESENTACIÓN : Cajas de Cartón de: 12 botellas en su interior formatos 250 y 500 ml
6 botellas en su interior formato 1000 ml

Internas:

Botella vidrio color ámbar 250, 500 y 1000 cc, tapas metálicas con inserto plástico, etiqueta papel, rotulación específica.

Código	24220	24221	24224
Formato	250 cc	500 cc	1000 cc
EAN-13:	7801320242209	7801320242216	7801320242247
DUN-14:	17801320242206	17801320242213	7801320242244

EAN 13 = código de barras botella

DUN 14 = código de barras cajas

3. INGREDIENTES: Aceite de oliva 100% Origen Chileno

4. ALERGENOS: No contiene Alérgenos

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Porción: 1 cucharadita (5 ml)		
	Por 100 ml	1 Porción
Energía (kcal)	820	41.0
Proteínas (g)	0.0	0.0
Grasa total (g)	91.1	4.6
Grasa saturada (g)	14.2	0.7
Grasa monoinsat. (g)	70.0	3.5
Grasa poliinsat. (g)	6.9	0.3
Ác. grasos trans (g)	0.0	0.0
Colesterol (mg)	0.0	0.0
H. de C. (disp.) (g)	0.0	0.0
Azúcares Totales (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	0.0	0.0

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (Frecuencia: según programa de auditoría):

APARIENCIA : A temperatura ambiente (20-25°C) líquido semi-viscoso traslucido de color amarillo verdoso. Pasa prueba (CCP08ACE10-2)
(TMLUC-LA-ENS-043)

OLOR Y SABOR : Aroma frutado ligero, con notas de hierba, tomate dulce y manzana. Sabor ligeramente almendrado, aromático, amargo y picante ligero. (CCP08ACE10-2)
(TMLUC-LA-ENS-043)

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (Frecuencia: según programa de auditoría):

ACIDEZ : 0.3% p/p máx. como ácido Oleico (CCP08ACE10-2)
(TMLUC-LA-ENS-103)

ÍNDICE PERÓXIDO : 2 meq. O₂/Kg máx. (a la recepción) (CCP08ACE010-2)
20 meq. O₂/Kg máx. (al final de su vida útil) (TMLUC-LA-ENS-036)

8. CARACTERÍSTICAS VARIAS (Frecuencia: exigir certificado a proveedor, según programa de auditoría):

TEST IDENTIFICACIÓN : Perfil de Ácidos Grasos

Nombre		Ésteres Metílicos (% p/p)
Ácido láurico	C 12 : 0	No detecta
Ácido mirístico	C 14 : 0	0.00 – 0.05
Ácido palmítico	C 16 : 0	7.5 – 20.0
Ácido palmitoleico	C 16 : 1	0.3 – 3.5
Ácido heptadenoico	C 17 : 0	0.0 – 0.3
Ácido heptadecanoico	C 17 : 1	0.0 – 0.3
Ácido esteárico	C 18 : 0	0.5 – 5.0
Ácido oleico	C 18 : 1	55.0 – 83.0

Nombre		Ésteres Metílicos (% p/p)
Ácido linoleico	C 18 : 2	3.5 – 21.0
Ácido linolénico	C 18 : 3	< 1.5
Ácido araquídico	C 20 : 0	0.0 – 0.6
Ácido behénico	C 22 : 0	0.0 – 0.2
Ácido erúcico	C 22 : 1	No detecta
Ácido lignocérico	C 24 : 0	0.0 – 0.2
Ácido grasos TRANS	---	< 0.05

- DENSIDAD : 0.910 – 0.916
- ÍNDICE REFRACCIÓN : 1.4677 – 1.4705 (20°C)
- ÍNDICE YODO : 75 – 94
- ÍNDICE DE SAPONIFICACIÓN : 184 – 196 mg KOH/g de aceite
- MATERIA INSAPONIFIC. : 15g/Kg máx.
- ABSORBANCIA K270 : 0.22 máx. a 270nm
- ABSORBANCIA K232 : 2.50 máx. a 232nm
- ACIDO ERÚCICO : 5 % máx.
- CERAS : 250 mg/Kg máx.
- ESTIGMASTADIENOS : 0.15 mg/Kg máx.
- ERITRODIOL Y UVAOL : 4.5 % máx.
- ESTEROLES : 1000 mg/Kg máx.

Tipo	%
Colesterol	≤ 0.5
Brassicasterol	≤ 0.1
Campesterol	≤ 4.0
Estigmasterol	< campesterol
Delta-7-stigmastenol	≤ 0.5
Beta-sitosterol + Delta-5-avenasterol + Delta-5-23-estigmastadienol + Clerosterol + Sitostanol + Delta-5-24-estigmatadienol	≥ 93.0

- AGUA : 0.2% p/p máx.
- MAT. VOLÁTIL : 0.2% p/p máx. (105°C)
- IMPUREZA INSOLUBLE : 0.05% p/p máx.
- DISOLVENTES HALOGENADOS : 0.1 mg/kg máx. cada uno.
0.2 mg/kg máx. Totales

PLOMO	:	0.1 mg/Kg máx.
COBRE	:	0.1 mg/Kg máx.
FIERRO	:	3 mg/Kg máx.
ARSÉNICO	:	0.1 mg/Kg máx.

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El producto debe ser mantenido en bodega limpia, seca (65% HR) y fresca (< 25°C), en pallet apilado según formato. No almacenarse a piso ni apegados a los muros. No almacenar junto a comida de animales, productos de limpieza o perfumados.

10. CONDICIONES DE TRASLADO

Durante el traslado el producto no debe ser golpeado ni lanzado de altura. El vehículo de transporte debe estar limpio y seco, cerrado y bien cubierto de manera de no exponer el producto a la luz del sol, ni del calor; libre de fecas de roedor, insectos o restos de ellos y animales domésticos.

11. ROTULACION Y VIDA UTIL

Según Reglamento de los Alimentos de Chile

Duración 24 meses (2 años):	2 primeros dígitos	día de caducidad (01-31)
	3 ^{er} y 4 ^o dígito	mes (01-12)
	5 ^o y 6 ^o dígito	año

GERENCIA DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO

Acción	ELABORA	REvisa	AUTORIZA
Fecha	19/01/2016	22/10/2017	19/01/16
NOMBRE	Joanna Martínez.	Joanna Martínez G.	Luis Cantillano N.
Cargo	Jefe de Innovación y Desarrollo Pastas	Jefe de Innovación y Desarrollo de Pastas	Gerente Innovación y Desarrollo
FIRMA			

Versión Original: 19/08/13	Edición: 08/11/2018	Vigencia: Diciembre 2019	Revisión: 3	Archivo: 24220_24224.doc
----------------------------	---------------------	--------------------------	-------------	--------------------------