

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Aceite de Oliva obtenidos del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no producen alteración del aceite, y que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

## USOS Y APLICACIONES

Aceite de uso culinario en aliño de diferentes ensaladas y como ingrediente en la formulación de diferentes productos en la industria de alimentos.

## CARACTERISTICAS SENSORIALES

Frutado intenso en nariz de tipo verde, con evidentes perfumes de hierbas, en boca frutado medio. Muy equilibrado en sensaciones gustativas de dulce, amargo y toques de picante.

**CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS**


---

Parámetro	Contenido
Índice de peróxidos (meq O <sub>2</sub> /kg grasa)	5
Ácidos grasos libre (% Oleico)	0,3
K 270	0,12
K232	1,66
Delta K	0,00
Ceras ppm	83

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**


---

Producto en su composición no contiene ingredientes clasificados como alérgenos.

Parámetro	Presente Como Ingrediente	Presente en Planta
Cereales que contienen Gluten: trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos.	No	No
Crustáceos y sus productos	No	No
Huevos y productos de los Huevos	No	No
Pescados y productos pesqueros	No	No
Maní	No	No
Soya y sus productos	No	No
Leche y productos lácteos (incluída lactosa)	No	No
Nueces y productos derivados	No	No
Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg o más	No	No

## INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: Una cucharadita (15ml)		
	100 ml	1 Porción
Energía (Kcal)	828	124
Proteínas (g)	0,0	0,0
Grasa Total (g)	92	14
Grasa Saturada (g)	11	1,7
Grasa Mono insaturada (g)	73	11
Grasa Poliinsaturada (g)	8,0	1,0
Ac. Grasos Trans (g)	0,01	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
H. de Carbono disponibles (g)	0,0	0,0
Azúcares totales (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0

## EMPAQUE

El producto se empaqueta en:

Parámetro	Formato 20 ml	Formato 250 ml	Formato 500 ml	Formato 1000 ml
Botella Piramidal	vidrio	vidrio	vidrio	vidrio
Peso (g)	43	280	440	740
Capacidad (ml)	20	250	500	1000
Alto (mm)	88	208	272	328
Diámetro cuello (mm)	18	27	27	27
Diámetro envase (mm)	25	70	88	109

- Producto se empaqueta en presentaciones de 1 Lt, en botellas Pet.
- Producto se empaqueta en presentaciones de 5 litros, en bidones plásticos
- Producto se empaqueta en presentaciones de 190 Kg, en Tambor.

## ALMACENAMIENTO

---

Para conservar las propiedades organolépticas y funcionales de este producto, es conveniente mantener las siguientes condiciones de almacenamiento:

- Temperatura de almacenamiento 15 - 25°C.
- Evitar la incidencia directa de la luz solar y artificial.
- Almacene en lugar fresco, seco y preferentemente oscuro, libre de olores contaminantes.
- A bajas temperaturas el aceite de oliva extra virgen puede presentar turbidez sin que su calidad se vea afectada.

## VIDA ÚTIL

---

La vida útil del producto es 2 años a partir de la fecha de elaboración.