
	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15	
		Versión de registro N°:02	
		Fecha: 13-08-2014	

PRODUCTO: ACEITE OLIVA BANQUETE 12X500 ML



CODIGO: 3001542



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO


- 1.1** Aceite de Oliva de tipo Extra Virgen marca Banquete, obtenido exclusivamente del fruto de la oliva (*Olea europaea sativa*), mediante extracción en frío. Posee una original mezcla de finas variedades de olivas que se caracterizan por sus sabores frescos y herbáceos, equilibrados matices de amargor y picor. De calidad Extra, sin defectos y apto para el consumo humano. Este producto cumple con las disposiciones establecidas en la Norma Chilena Oficial 107 Of 2001.
- 1.2** Grupos vulnerables: este producto no está asociado a grupos vulnerables.



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO - 3001542 ACEITE DE OLIVA BANQUETE 500 ml				Versión N°:10	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo		Subgerente de Calidad		Subgerente de Calidad	
FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:
	13-03-2023		13-03-2023		13-03-2023

	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15	
		Versión de registro N°:02	
		Fecha: 13-08-2014	

2. ESPECIFICACIONES

2.1 Ingredientes:	Aceite de oliva virgen
2.2 Peso Neto declarado:	500 ml (458 g)
2.3 Origen:	Producto Chileno
2.4 Porción:	7 ml
2.5 Rendimiento por envase:	71 porciones aproximadamente
2.6 Presentación comercial:	Botella de vidrio verde
2.7 Unidad de venta:	12 x 500 ml
2.8 Fabricante (Titular):	Elaborado y envasado por Olivares de Quepu S.A.
2.9 Domicilio:	Fundo Quepu, Lote A4 Pencahue, Talca.
2.10 Resolución Sanitaria:	Resolución N° 193 del 07/04/2004 Servicio de Salud del Maule, Región del Maule.
2.11 Regulaciones:	Reglamento Sanitario de los Alimentos, DS 977/96 Norma Chilena NCh2861.Of2011 Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) – Directrices para su aplicación. Norma Chilena Oficial NCh107.Of2001 Aceite de oliva – Requisitos.

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO - 3001542 ACEITE DE OLIVA BANQUETE 500 ml				Versión N°:10	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo		Subgerente de Calidad		Subgerente de Calidad	
FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:
	13-03-2023		13-03-2023		13-03-2023



	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15	
		Versión de registro N°:02	
		Fecha: 13-08-2014	

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

3.1 Tabla nutricional:

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 7 ml (1 cucharadita)		
Porciones por envase: Aprox. 71		
	100 ml	1 Porción
Energía (kcal)	824	58
Proteínas (g)	0,0	0,0
Grasa Total (g)	91,6	6,4
Grasa Saturada (g)	14,7	1,0
Grasa Monoinsaturada (g)	69,9	4,9
Grasa Poliinsaturada (g)	7,0	0,5
Grasa Trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
H. de Carbono totales (g)	0,0	0,0
Azúcares Totales (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Acidez máxima: 0,2 %, expresado como ácido oleico.		

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO - 3001542 ACEITE DE OLIVA BANQUETE 500 ml				Versión N°:10	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo		Subgerente de Calidad		Subgerente de Calidad	
FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:
	13-03-2023		13-03-2023		13-03-2023

	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15	
		Versión de registro N°:02	
		Fecha: 13-08-2014	

4. REQUISITOS DE CALIDAD

Requisitos Químicos					
Acidez libre expresada en ácido oleico, g/100g	Índice de peróxido, Meq de oxígeno peróxido/Kg		Absorbancia a 270 nm, K ₂₇₀	Δ K*	
≤ 0,2	≤ 20		≤ 0,2	≤ 0,01	
* Absorbancia a 270 nm menos absorbancia a 232 nm					
Requisitos de Pureza					
Composición en esteroides (Porcentaje de esteroides totales)					
Colesterol	Brasicasterol	Campesterol	Estigmasterol	Betasitosterol **	Delta 7 Estigmastenol
≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93	≤ 0,5
** Suma de: Delta -5,23 - Estigmastadienol + Clerosterol + Betasitosterol + Sitostanol + Delta -5- Avenasterol + Delta - 5,24 - Estigmastadienol					
Contenido de esteroides totales, mg/Kg (ppm) ≥ 1000					
Contenido de ácidos grasos saturados en la posición 2 de los triglicéridos ≤ 1,5 %					
Materia insaponificable ≤ 15 g/Kg					
Contenido de ácidos grasos trans					
Suma de los isómeros trans-oleicos C18:1T			Suma de los isómeros trans-linoleicos y trans-linolénicos C18:2T + C18:3T		
En porcentaje, %					
≤ 0,05			≤ 0,05		
Contenido de agua y materias volátiles % m/m ≤ 0,2					
Contenido de impurezas insolubles % m/m, en éter de petróleo ≤ 0,1					



5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5.1 Conservar en un lugar fresco, protegido del calor y de la luz solar. No refrigerar. Los aceites de oliva almacenados a bajas temperaturas pueden presentar sedimentos lo que no altera la calidad del producto.

5.2 Almacenamiento durante palletizado:

Conservar las cajas con producto terminado en un lugar fresco, seco, protegido del calor y de la luz solar.

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO - 3001542 ACEITE DE OLIVA BANQUETE 500 ml				Versión N°:10	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo		Subgerente de Calidad		Subgerente de Calidad	
FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:
	13-03-2023		13-03-2023		13-03-2023

	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15	
		Versión de registro N°:02	
		Fecha: 13-08-2014	

6. ATENCIÓN AL CONSUMIDOR

6.1 800 379 090
22 461 4321

7. DURACIÓN

7.1 Consumir antes de la fecha indicada en el envase.
7.2 Vida Útil: 24 meses

8. ENVASE Y EMBALAJE

8.1 Material de Envase: Botella de vidrio verde
Dimensiones unidad: Largo: 66 mm
Ancho: 55 mm
Alto: 285 mm


Código EAN 13: 7801420000600



8.2 Material de Embalaje: Caja de Cartón
Dimensión caja: Largo: 236 mm
Ancho: 221 mm
Alto: 304 mm
Volumen: 15.855 cm³

8.3 Unidades por caja: 12
Peso Neto: 5,5 Kg
Peso Bruto: 10,5 Kg
Código DUN 14: 17801420000607

8.4 Palletizado:
Dimensiones del Pallet: Largo: 1,2 m
Ancho: 1 m
Alto: 1,37 m

Base: 20 cajas
Alto: 4 cajas
Volumen Neto: 480 L
Peso Neto: 440 Kg
Peso Bruto: 840 Kg

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO - 3001542 ACEITE DE OLIVA BANQUETE 500 ml				Versión N°:10	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo		Subgerente de Calidad		Subgerente de Calidad	
FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:
	13-03-2023		13-03-2023		13-03-2023


	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15	
		Versión de registro N°:02	
		Fecha: 13-08-2014	

9. ESTIBA

8.1 Apilamiento máximo sobre un pallet de producto: 1 PALLET APILADO

10. CONTROL CAMBIOS

FECHA	VERSION MODIFICADA	MODIFICACIÓN
30-01-2013	00	Se adiciona Azucares Totales en punto 3.1 Se adiciona punto 9. "Control Cambios".
22-01-2014	01	Actualización foto.
08-09-2014	02	Se agrega el grupo vulnerable. Se incluye resolución de Gaitas S.A. Se modifica la duración del producto, los pesos netos y brutos en envase, embalaje y palletizado.
27-05-2015	03	Se modifica Estiba. Apilamiento máximo, 1 pallet apilado.
06-08-2015	04	Se modifica tabla nutricional.
29-06-2016	05	Se incorpora punto 5.2 "Almacenamiento durante Palletizado". Se actualiza punto 2.10 "Regulaciones".
20-01-2017	06	Se actualiza fotografía.
04-09-2017	07	Se incluye teléfono fijo de atención al consumidor.
04-07-2018	08	Cambio diseño botella, caja, palletizado.
13-03-2023	09	Actualización Especificaciones.

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO - 3001542 ACEITE DE OLIVA BANQUETE 500 ml				Versión N°:10	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo		Subgerente de Calidad		Subgerente de Calidad	
FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:
	13-03-2023		13-03-2023		13-03-2023