FICHA TÉCNICA

CV-Trading	**ESPECIFICACION TECNICA ACEITE VEGETAL MARCA COLISEO**	Código: ET-ACE-14 Revisión: 08 Fecha: Febrero 2023

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha	Versión	Cambio
Mayo 2017	00	Versión inicial
Enero 2019	01	Se incluye uso previsto y diagrama de flujo
Septiembre 2019	02	Se incluye nombre del producto, información de la empresa, tamaño y peso de la caja
Marzo 2020	03	Cambio valores aporte nutricional.
Enero 2021	04	Se agrega peso botella y caja.
Febrero 2021	05	Se agrega parámetro de elementos extraños.
Septiembre 2022	06	Se agregan metales pesados e índice de refracción, yodo y saponificación.
Septiembre	07	Se modifican valores de humedad y acidez.
Febrero 2023	08	Se agregan valores de omega 3 y 6 al aporte nutricional. Se agrega a los ingredientes TBHQ, Ácido Cítrico. Se agrega materialidad envase primario.

FICHA TÉCNICA

CV-Trading	**ESPECIFICACION TECNICA ACEITE VEGETAL MARCA COLISEO**	Código: ET-ACE-14 Revisión: 08 Fecha: Febrero 2023

Nombre del producto
Aceite vegetal Coliseo 900 ml

Ingredientes
Aceite Refinado 100% Soya, TBHQ, Acido Cítrico.

Datos del importador	
Nombre empresa	CV-Trading S.A
Dirección	Camino Valdivia de Paine S/N Km.3 Buin
Resolución Sanitaria	Res. SEREMI RM N° 45109 del 27/10/2006

Características Sensoriales	
Color	Amarillo
Olor	Característico, exento de olores que indiquen contaminación o alteración.
Sabor	Característico, exento de sabores que indiquen contaminación o alteración.

Características Físico-químicas	**Máximo**
Humedad %	0,2
Ácidez (% ácido oleico)	0,25
Jabones (ppm oleato de sodio)	50
Índice de Peróxidos (meq O2/Kg)	10
Índice Refracción(nD 40°C)	1.466-1.470
Índice Yodo(Wija)	125-138
Índice Saponificación(mgKOH/g)	186-195
Elementos Extraños, Daño	Ausencia

Características Microbiológicas	No aplican.

FICHA TÉCNICA

CV-Trading	**ESPECIFICACION TECNICA ACEITE VEGETAL MARCA COLISEO**	Código: ET-ACE-14 Revisión: 08 Fecha: Febrero 2023

Aporte Nutricional	100 ml	1 porción
Energía (Kcal)	828	58
Proteínas (g)	0,0	0,0
Grasas Total (g)	92,0	6,4
Grasas Saturadas (g)	14,0	1,0
Grasas Monoinsaturadas (g)	22,5	1,6
Grasas Poliinsaturadas (g)	55,0	3,9
Grasa Trans (g)	0,5	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Hidratos de Carbono Disponible (g)	0,0	0,0
Omega 6(g)	49,3	3,4
Omega 3(g)	7,0	0,5
Azúcares Totales(g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0	0

Porción: 1 cucharada (7 ml)
Porciones por envase: aprox. 129

METALES PESADOS	
Nombre	**Límite Máximo (mg/Kg de producto final)**
Arsénico	0,1
Cobre	0,1
Hierro	1,5
Plomo	0,1
Selenio	0,05

Peso Envase	
Peso Neto	900 ml

ALERGENOS	
	Producto contiene soya

DISCOS "ALTO EN" (ART. 120 BIS. REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS	
	Producto no contiene añadida azúcar, grasas ni sodio, por lo que se encuentra exento de rotulación de logos.

Vida Útil	
Meses	24 en su envase original.

FICHA TÉCNICA

CV-Trading	**ESPECIFICACION TECNICA ACEITE VEGETAL MARCA COLISEO**	Código: ET-ACE-14 Revisión: 08 Fecha: Febrero 2023

Almacenamiento	
Condiciones	En su envase original, mantener el producto en un lugar, fresco, seco, limpio y alejado de la luz.

USO PREVISTO	
Forma de consumo	Producto listo para consumo, se puede utilizar para freir, saltear o aliñar.
Potencial consumidor	Adultos y niños.
Consumidor vulnerable	Consumidores alérgicos a la proteína de la soya.

Envase	
Características	**Envase Primario** Botella: PET Tapa: PEAD Sello Tapa: PEBD Etiqueta: PP **Secundario** Caja Cartón

Embalaje	
Características	**Botellas/Caja:** 15 **Cajas/Pallet:** 78 **Base:** 13 cajas **Altura:** 6 cajas

Envase	
EAN 13	7804608220005
DUN 14	27804608220009

FICHA TÉCNICA

CV-Trading	**ESPECIFICACION TECNICA ACEITE VEGETAL MARCA COLISEO**	Código: ET-ACE-14 Revisión: 08 Fecha: Febrero 2023

FOTO DEL PRODUCTO



INFORMACION ENVASES	
Información impresa en cada envase.	Nombre del producto, marca, peso neto, información nutricional, pila nutricional, ingredientes, materialidad envase primario, importado y comercializado por, dirección del importador y comercializador, resolución sanitaria, país de procedencia del producto, fecha elaboración y vencimiento, código de barras, número de servicio al cliente, método de conservación.