FICHA TÉCNICA

SCW – ETC – 30001363 – 301156 – V09
ACEITE CHEF OLIVA EXTRA VIRGEN 12x250 ml

PRODUCTO	ACEITE CHEF OLIVA EXTRA VIRGEN 12x250 ml
Código	30001363 – 301156
Formato	Botella de vidrio
Contenido Neto Botella	250 ml
Presentación	Caja de cartón corrugado con 12 unidades de 250 ml cada una.
Origen (Procedencia)	Producto elaborado en Chile
Origen	Vegetal
Vida Útil	730 días a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones normales de almacenamiento.
Almacenamiento	Mantener en lugar fresco, seco y oscuro. Los aceites de oliva a bajas temperaturas pueden presentar enturbiamiento que en nada altera sus nobles características.
Ingredientes	Aceite de Oliva Extra Virgen.
Alérgenos	No contiene presencia de alérgenos
Descripción	Aceite vegetal comestible. Suave y balanceado.
Descriptor ALTO EN	No aplican sellos de advertencia
Proveedor	SIRACUSA

CARACTERÍSTICAS FÍSICO–QUÍMICAS		
Análisis	**Unidad**	**Especificación**
Acidez Libre (como ácido oleico)	(%)	≤ 0,4
Índice de Peróxidos	(m–eq. Perox./kg de aceite)	≤ 12
Humedad	(%)	0,2 máx.
Jabón NaOH	(ppm)	7 máx.
Color Lovibond 1"	(Amarillo) (Rojo) (Azul)	12 – 70 1,2 – 3,0 0 – 0,5
Análisis Sensorial Panel de Degustación	(Nota)	6 mín.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 cdta. (5 ml)		
Porciones por envase: 50		
	100 ml	1 porción
Energía (kcal)	828	41
Proteínas (g)	0	0
Grasa total (g)	92	4,6
Grasa saturada (g)	16	0,8
Grasa monoinsat. (g)	69	3,5
Grasa poliinsat. (g)	7	0,4
Ac. grasos Trans (g)	0,1	0
Colesterol (mg)	0	0
H. de C. Disp. (g)	0	0
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	0	0

Razón del cambio	Solicitud Cliente
Fecha	Febrero 2024

Preparado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Alejandro Silva T.	Andrea Vidal L.	Luis Diaz V.
Encargado Área Documental	Ingeniero de Desarrollo	Jefe de Proyectos de Desarrollo