FICHA TÉCNICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN (CLASSIC BLEND)

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 O2/kg grasa)	5
Ácidos grasos libre (% Oleico)	0,3
K 270	0,12
K232	1,66
Delta K	0,00
Ceras ppm	83

Team Foods Chile SpA – Santiago de Chile- Avenida las Industrias #15.333, Tel: +56-2-25353240.
www.team.com.co
Investigación y Desarrollo-2018

FICHA TÉCNICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN (CLASSIC BLEND)

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

Team Foods Chile SpA – Santiago de Chile- Avenida las Industrias #15.333, Tel: +56-2-25353240.
www.team.com.co
Investigación y Desarrollo-2018

FICHA TÉCNICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN (CLASSIC BLEND)

EMPAQUE

El producto se empaca en:

Parámetro	Formato 1000 ml	Formato 5000 ml
Botella cilíndrica	Polietilen	Polietilen
Capacidad (ml)	1000	5000
Alto (mm)	245	323
Diámetro envase (mm)	82	170

- Producto se empaca en presentaciones de 1 Lt y 5 Lt, en botellas Pet.

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.

Team Foods Chile SpA – Santiago de Chile- Avenida las Industrias #15.333, Tel: +56-2-25353240.
www.team.com.co
Investigación y Desarrollo-2018