SCW – ETC – 301306 – V16
ACEITE CHEF OLIVA PURO 12x1 L

PRODUCTO	ACEITE CHEF OLIVA PURO 12x 1 L
Código	301306
Formato	Botella
Contenido Neto	1 Litro
Presentación	Caja de cartón corrugado con 12 unidades de 1 L cada una.
Almacenamiento	Mantener en lugar fresco, seco y oscuro. A bajas temperaturas (inferiores a 10ºC) puede presentar enturbiamiento que en nada altera sus nobles características.
Vida Útil	548 días a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones normales de almacenamiento.
Ingredientes	Aceite de Oliva Puro.
Descripción	Aceite vegetal comestible.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Aspecto	Cristalino
Sabor/Olor	Oliva característico.
Color	Verde oliva.
Partículas Extrañas	Exento

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Análisis	**Unidad**	**Especificación**
Acidez Libre (como ácido oleico)	(%)	1.50 máx.
Índice de Peróxidos	(m–eq. Perox./kg de aceite)	10.0 máx.
Humedad	(%)	0.05 máx.
Jabón NaOH	(ppm)	7 máx.
Color Lovibond 1"	(Amarillo) (Rojo) (Azul)	35 máx. 2.5 máx. 0.6
Contaminación con otros aceites vegetales	(%)	–
Análisis Sensorial Panel de Degustación	(Nota)	6 mín.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 cdta. (5 ml)		
Porciones por envase: 200		
	100 ml	1 porción
Energía (kcal)	828	41
Proteínas (g)	0	0
Grasa total (g)	92	4,6
Grasa saturada (g)	18	0,9
Grasa monoinsat. (g)	59	2,9
Grasa poliinsat. (g)	15	0,8
Ac. Grasos Trans (g)	0	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	Julio 2019

Preparado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Alejandro Silva T.	Michelle Allende C.	Luis Díaz V.
Encargado Área Documental	Ingeniero de Desarrollo	Jefe de Proyectos de Desarrollo