01/08/2024

FICHA TECNICA / ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

ORIGEN	:	ONZA S.A. (CHILE)
DESCRIPCIÓN GENERICA	:	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
PRESENTACIÓN	:	CAJAS DE 300 SACHETS X 10ML.
CONSERVACION	:	MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO, ALEJADO DE LA LUZ SOLAR DIRECTA
VIGENCIA	:	24 MESES

DESCRIPCION Y DETERMINACION DE USO DEL PRODUCTO ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Aceite de oliva extra virgen corresponde al zumo oleoso obtenido del fruto del olivo, exclusivamente por procesos mecánicos u otros procedimientos físicos aplicados en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del producto.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Humedad*	0,05
Aw	0
pH	neutro
Índice de Peróxidos*	8-10 meq de O_2/kg de aceite.
Acidez Libre*	0,20-0,35 (expresado en % de ac. oleico)
K 232*	1,710
K270*	0,119
Delta K*	0,0021
Aspecto **Color** **Sabor** **Olor**	Aceite claro, color entre amarillo y verde, con olor y sabor característicos del producto, exento de sabores u olores que indiquen alteración o contaminación del aceite.

REQUISITOS NORMATIVOS

METALES PESADOS *

Plomo	< 0,02 mg/kg
Arsénico	< 0,05 mg/kg
Cobre	< 0,25 mg/kg
Hierro	< 5 mg/kg

PESTICIDAS

Pesticidas según Índice de LMR de Codex Alimentarius DS. 977

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción: 10 ml.

Tabla Nutricional

Porción: 10 ml (1 cucharadita) Porciones por envase		
	100 ML	Porción
Energía (Kcal.)	826,0	82,6
Proteínas (g)	0,0	0,0
Grasa total (g)	91,8	9,2
Grasas saturadas (g)	14,7	1,4
Grasas monoinsaturadas (g)	68,9	6,9
Grasas poliinsaturadas (g)	8,2	0,8
Grasas trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	0,1	0,0
H. de carbono disp. (g)	0,0	0,0
Azúcares totales (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0

(*) Resultados obtenidos a muestras representativas de aceites de oliva extra virgen de la campaña 2020

USO PROPUESTO DEL PRODUCTO
Apto para todos los sectores de la población. Se sugiere el consumo moderado en la población con sobrepeso. Como se distribuye a grandes cadenas de supermercados, el etiquetado permite diferenciar el uso del producto. El consumo en los hogares se realiza tanto directamente, como sometido a diversos tratamientos culinarios. Es consumido por personas con enfermedades cardiovasculares, dándole un uso nutracéutico.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL
Condiciones de temperatura ambiente, superiores a 18 ±2°C. A temperaturas más bajas el aceite comienza a presentar precipitados que no alteran la calidad del mismo. No se debe exponer el aceite a exposición directa a la luz, mantener en un lugar seco. Vida Útil dos años a partir de la fecha de envasado.

INGREDIENTES
100% Aceite de Oliva correspondiente a diversas variedades (Arbequina, Arbosana Frantoio, Picual, Leccino, etc.)

ADITIVOS
No se Aplican Aditivos de ningún tipo

ALERGENOS
No se identifican alérgenos propios o adicionados al producto.

Area de Aseguramiento de Calidad
ONZA S.A.
Los Espinos 2928, Macul, Santiago, Chile
(56-2) 238 2115