

FICHA TECNICA CADO ACEITE OLIVA 271019

ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y EXTRA VIRGEN 100%

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Aceite de Aceitunas del Valle de Acari – Arequipa.

MARCA:

REGISTRO SANITARIO

EMPERATRIZ

C1800819

DESCRIPCION ADICIONAL DEL PRODUCTO

Grado de acidez menos de 2.0°, este tipo de aceite obtiene directamente de aceitunas recién cosechadas

CARACTERISTICA SENSORIALES

Color: Verdoso

Olor: Aroma frutado característico de las aceituna

Aspecto: Líquido condensado

DATOS NUTRICIONALES

	POR 100g
VALOR ENERGETICO	900Kcal/3700 Kj
PROTEINAS	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	0g
GRASAS de las cuales:	
Saturadas	13g
Monoinsaturadas	79g
Poliinsaturadas	8g
COLESTEROL	0g
Vitamina E	200 mg (200% CDR)
Vitamina A	200 ug (25% CDR)

INFORMACION DEL ENVASE

Nombre del Producto, Registro Sanitario, Código EAN, Fecha de producción, Fecha de vencimiento, Ingredientes, Cantidad del contenido, Condiciones de almacenamiento, Fabricante, Ruc, Dirección y Teléfonos.

PRESENTACIONES

Botella, balde, cilindro, galón, lata y contenedor de vidrio, plástico, aluminio, botella de vidrio/plástico de 10ml a 10L, balde/cilindro/galon de plástico de 1L a 25 L. lata de aluminio de 50ml a 51 contenedor de 1000L a 40t

VIDA UTIL

Medio ambiente: Temperatura 20 – 24 °C - Duración 10 a 12 meses.

ALMACENAMIENTO

Conservar el producto en un lugar limpio, fresco y seco

Proteger de la luz directa y aromas agresivos.

DESPACHO TRANSPORTE

En furgones limpios, libre de contaminantes