

Ficha Técnica de Producto Terminado

Producto	Aceite de oliva Extra Virgen		
Descripción del producto	Es un producto derivado de los frutos del Olivo, obteniendo exclusivamente por procedimientos mecánicos, prensado en frio y que no ha sido sometido a tratamiento químico.		
Composición	Blend de las siguientes Variedades: Sevillana, Arbequina, Empeltre, Picual y Manzanilla gordal.		
Características Sensoriales	Aspecto: Limpio Color: Característico del producto Sabor: Característico exento de sabores extraños y rancios. Olor: Característico exento de olores extraños y rancios.		
Características Físico Químicas	Acidez (Exp. Como ácido oleico)		0.01% - 0.50%
	Índice de peróxido (mEqO ₂ /Kg)		1.00% - 10.00%
	Humedad y materia volátil		0.10% - 0.30%
	Impurezas insolubles		0.01% - 0.05%
	Plomo (Pb) Mg/Kg		<0.05
	Arsénico (As) Mg/Kg		<0.10
		DETERMINACIÓN	RESULTADO EN 100g.
	Energía total (Kcal/100g)		900
	Carbohidratos (g/100g)		0.00%
	Proteínas (g/100g)		0.00%
	Grasas (g/100g)		100
	Grasas Saturadas (g/100g)		22.36
	Grasas Trans (mono y poliinsaturados) (g/100g)		0
	Grasa Monoinsaturada (g/100g)		57.56
	Grasa Poliinsaturada (g/100g)		17.64
	Colesterol (g/100g)		0%
	Sodio (g/100g)		7.5%
Forma de consumo	De consumo directo		
Presentaciones	Botella de vidrio (Contenido Neto)		250ml / 500 ml / 1000ml
	Bidon de polietileno de alta densidad (Bolsa virgen grado alimenticio interna PEBD)		80 litros
	**Las presentaciones pueden variar de acuerdo al requerimiento del cliente.		
Etiqueta	Etiqueta Adhesiva de polipropileno metalizado acrílico.		
Registro Sanitario	C0901220N DCRPRM		
Tiempo de vida útil	24 Meses.		
Condiciones de Almacenamiento	Conservar a temperatura ambiente, en un lugar ventilado con poca luz.		

Representaciones RDM E.I.R.L. RUC: 20601976642
 Fundo San Isidro, Bella Unión Caravelí, Arequipa
 Producto Peruano