

	FICHA TECNICA	Cód.: 01070
		Emisión: 30/10/18
	01070	Revisión: 0
	01070– Aceite de Oliva Virgen Extra – Morixe- Presentación Vidrio 500 ml.	Página: 1 de 5

DESCRIPCIÓN: Aceite de Oliva Virgen Extra

VIDA ÚTIL: 24 meses bajo las condiciones normales de almacenamiento en góndola.

INGREDIENTES:

Aceite de Oliva Extra Virgen

1. ANÁLISIS FÍSICO – QUÍMICO

CAA- Capitulo VII

Densidad relativa a 25/4°C	0,9090 a 0,9130.
Índice de refracción a 25°C	1,4665 a 1,4683.
Índice de yodo (Wijs)	75-94
Índice de saponificación	187 a 195.
Materia insaponificable	15 g/kg
Extinción específica a 232 y 270 nm	máx : 2,50 y 0,22
Acidez libre	Máx: 0,3 % Ac. Oleico
Índice de peróxidos	Máx. 20 meq O ₂ /kg
Contenido de ceras	menor que 250 mg/kg
Contenido de esteroides totales	mayores que 1000 mg/kg
Contenido de agua y materiales volátiles	máximo 0,2 g/100 g

Perfil de Ácidos grasos :

Ácido láurico (C 12:0)	No perceptible.
Ácido mirístico (C14:0)	Menor que 0,1.
Ácido palmítico (C16:0)	7,5 - 20,0
Ácido palmitoleico (C16:1)	0,3 - 4,0
Ácido heptadecanoico (C17:0)	Menor que 0,5
Ácido heptadecenoico (C17:1)	Menor que 0,6
Ácido esteárico (C18:0)	0,5 a 5,0

Ácido oleico (C18:1)	53,0 a 83,0
Ácido linoleico (C18:2)	3,5 a 21,0
Ácido linolénico (C18:3)	Menor que 1,5
Ácido araquídico (C20:0)	Menor que 0,8
Ácido behénico (C22:0)	Menor que 0,2.
Ácido lignocérico (C24:0)	Menor que 0,1.

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

ASPECTO A 25 °C	Límpido
SABOR	Agradable, característico del producto
COLOR	Característico del producto
OLOR	Agradable, característico del producto
MATERIA COLORANTE	No contiene
INSECTOS Y RESTOS VEGETALES (Obs. Microscópica)	No se detectan

2. PREPARACIÓN E INFORMACIÓN DE MANIPULEO

Alimento listo para consumir. No deteriorar, ni exponer a una humedad excesiva o a temperaturas extremas. Mantener al abrigo de la luz.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de la porción: 13 ml. (1 cucharada sopera)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	120 Kcal=504 kJ	5
Grasas totales (g)	14g	21
Grasas saturadas (g)	2g	10
Grasas trans (g)	0,0	0
No aporta cantidades significativas de carbohidratos, proteínas, colesterol, fibra alimentaria y sodio. (*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.		

4. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Libres de microorganismos patógenos, según las normas establecidas por la reglamentación sanitaria Nacional. Cumple con los estándares del consejo Oleícola Internacional.

“No contiene ni deriva de organismos genéticamente modificados”

6. ALERGENOS (INTOLERANCIAS DIETARIAS)

Ninguno de nuestros productos contienen o pueden contener sustancias alérgicas, definidas en el CAA- Art. 235 séptimo/ ANVISA RDC N° 26, DE 2 DE JULHO DE 2015.-

7. METALES PESADOS

CAA- III Capitulo- Parte II / ANVISA RESOLUÇÃO - RDC N 42, DE 29 DE AGOSTO DE 2013

Plomo

Arsénico

≤ 0.1 mg/kg

≤ 0.1 mg/kg

8. INFORMACIÓN DEL ENVASE PRIMARIO

Contenido de la botella 500 ml

Tipo de material: Vidrio

EAN: 7790199603115

Peso: 459 g

Perforaciones en material: 0

9. INFORMACIÓN DE CAJA

Número de unidades en caja: 6

Largo 190 mm

Ancho 130 mm

Alto 290 mm

Peso neto 3 kg

DUN 17790199603112

Peso 3000 g

10. INFORMACIÓN DE PALLET

Peso por pallet 974 Kg

Número de cajas por pallet 180

Cajas por línea 45

Líneas 4

Film stretch Sí

Cartón entre líneas No

Esquineros Sí

11. CODIFICACION

La codificación de nuestros productos consta de:

6 dígitos por el número de lote + Fecha de elaboración (dd;mm;aa) + Fecha de vencimiento (dd;mm;aa) + Año de cosecha.

12. DISCLAIMER

La calidad de nuestros productos puede variar debido a la variación en las materias primas, época de estacionalidad y las condiciones del proceso. Los valores indicados en esta hoja de datos del producto dan una indicación de valores de típicos para este producto. Por lo tanto, ningún derecho puede derivarse de esta hoja de datos. Todos los productos cumplen con la legislación Argentina Durante el inicio de la temporada (Enero a Marzo) Sierras de Mazán S.A. establece especificaciones basadas en la calidad de las materias primas.

13. CONTACTO E INFORMACION

- Firma comercial: Morixe Hnos. S.A.C.I. – Esmeralda 1320 7° A – Cap. Fed.
 - info@morixe.com.ar
 - www.morixe.com.ar

Establecimiento elaborador: Sierras de Mazán S.A. – Ruta 74 Km 1158 – Chilecito – La Rioja

Elaboró: Jefe de aseguramiento y control de calidad	Revisó: Jefe de aseguramiento y control de calidad	Aprobó: Gerente de planta

Versión	Fecha	Motivo de cambio
1	09/10/18	Se genera la primer versión de esta ficha