



Aceite de Oliva y  
Aceto Balsamico  
Gocce Di Oli  
(MMT: Mejor, Mas y  
Tradición)

### **Inicio.**

Somos una Distribuidora que empezó el 2014 comprometida con nuestros clientes y sus necesidades, buscando siempre ser los mejores en nuestros servicios.

### **Quienes somos.**

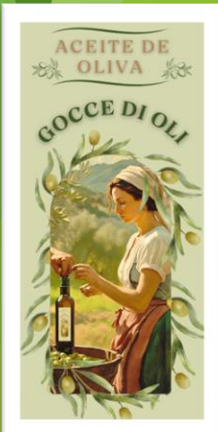
Somos una Distribuidora especialista en la distribución y venta de Aceite de Oliva Gocce Di Oli de calidad de Exportación

### **Beneficios:**

Atención personalizada a todos nuestros clientes enfocada a los requerimientos del producto y a la selección rigurosa de este:

- Aceite de Oliva Gocce Di Oli Extra Virgen 0,2% de acidez. Intensidad media (del Valle de Azapa). Formato 5 lts en Pets y litro en vidrio

Si quieres que te visitemos no dudes en contactarnos vía mail o celular y te pasaremos a ver.



## FICHA TECNICA ACEITE DE OLIVA GOCCE DI OLI EXTRA VIRGEN PREMIUM

### **Elaboración**

Elaborado para MMT SpA.

### **Características Organolépticas**

Frutado suave con leve toque amargo. Toque refrescante con toque cítrico y hortaliza fresca.

### **Conservación**

Conservar en lugar seco, limpio, alejado de luz directa y calor.

### **Vida Útil Estimada**

2 años desde la fecha de envasado.

### **Instrucciones de Consumo**

Producto listo para consumir. Una vez abierto, almacenar bien cerrado, protegido de luz y calor.

### **Presentación y Empaque**

- Botella de vidrio verde (12 unidades/caja)
- Botella PET verde (4 unidades/caja)



## FICHA TECNICA ACEITE DE OLIVA GOCCE DI OLIVEXTRA VIRGEN 0,2% INTENSIDAD MEDIA

### DESCRIPCION DEL PRODUCTO

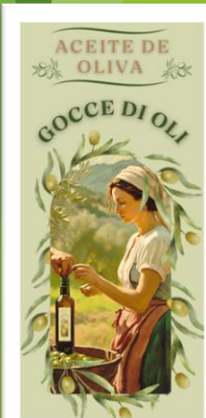
Aceite de origen vegetal extraído en frío, que no ha recibido proceso alguno de purificación, con una acidez oleica de 0,2 %. Su elaboración se realiza inmediatamente después de la cosecha, con el fruto fresco recién cosechado, por esta razón, por su gran proporción de ácido oleico, su pureza, y su baja acidez oleica, está catalogado como un aceite de primera calidad.

### LISTADO DE INGREDIENTES

Aceite de oliva extra virgen variedades Arbequina y Picual (Blend)

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 cucharadita 7ml (7,6 g)		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	898	68
Proteínas (g)	0,4	0,0
Grasa Total (g)	99	7,5
Grasa saturada (g)	21	1,6
Ácidos grasos trans (g)	0	0
Grasa <u>moinsaturada</u> (g)	57	4,3
Grasa poliinsaturada (g)	21	1,6
Colesterol (mg)	0	0
H. de C. disponibles (g)	0,8	0,1
Azucares Totales (g)	0,8	0,1
Sodio (mg)	11	0,9



## FICHA TECNICA ACEITE DE OLIVA GOCCE DI OLI

Características químicas		Parámetros según Reglamento Sanitario de los Alimentos Chilenos																																														
		<table><tr><th>PARAMETRO QUIMICO</th><th>LIMITE MAXIMO</th></tr><tr><td>Acidez libre (% de ácido oleico)</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Acidos grasos trans (%)</td><td>0</td></tr></table>					PARAMETRO QUIMICO	LIMITE MAXIMO	Acidez libre (% de ácido oleico)	0,2	Humedad (%)	0,2	Acidos grasos trans (%)	0																																		
PARAMETRO QUIMICO	LIMITE MAXIMO																																															
Acidez libre (% de ácido oleico)	0,2																																															
Humedad (%)	0,2																																															
Acidos grasos trans (%)	0																																															
Características microbiológicas		Parámetros según Reglamento Sanitario de los Alimentos Chilenos																																														
		<table><tr><th>PARAMETRO MICROBIOLÓGICO</th><th>CATEGORIA</th><th>CLASES</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de</td><td>4</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>10000</td><td>100000</td></tr><tr><td>Anaerobios</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Mesófilos (RAM)(*)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td><del>Enterobacteriaceas</del></td><td>4</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td></tr><tr><td><del>Staphylococcus aureus</del></td><td>7</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></table>					PARAMETRO MICROBIOLÓGICO	CATEGORIA	CLASES	n	c	m	M	Recuento de	4	3	5	3	10000	100000	Anaerobios							Mesófilos (RAM)(*)							<del>Enterobacteriaceas</del>	4	3	5	3	10	100	<del>Staphylococcus aureus</del>	7	3	5	2	10	100
PARAMETRO MICROBIOLÓGICO	CATEGORIA	CLASES	n	c	m	M																																										
Recuento de	4	3	5	3	10000	100000																																										
Anaerobios																																																
Mesófilos (RAM)(*)																																																
<del>Enterobacteriaceas</del>	4	3	5	3	10	100																																										
<del>Staphylococcus aureus</del>	7	3	5	2	10	100																																										
		<p>Categoría 4= Peligro para la salud bajo, indirecto</p> <p>Categoría 7= Peligro para la salud moderado directo, difusión limitada</p>																																														
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En condición limpia, higiénica y a temperatura ambiente Apilamiento máximo de 6 cajas (botellas de vidrio), 3 cajas (en bidones plásticos)																																														
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Almacenamiento en lugar fresco y seco, a temperatura ambiente, en condición de baja luminosidad para evitar su oxidación. <u>En caso que</u> el aceite se exponga a bajas temperaturas es normal que tienda a solidificarse y adquirir turbidez, volviendo a su estado normal a temperatura ambiente.																																														



## FICHA TECNICA ACEITE DE OLIVA GOCCE DI OLI

### ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

#### Características físicas y organolépticas

De color amarillo verdoso, aroma característico a la oliva fresca, sabor frutoso, con estructura, con un pequeño picor al tragar y delicada textura al paladar.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenamiento en lugar fresco y seco, a temperatura ambiente, en condición de baja luminosidad para evitar su oxidación.

En caso que el aceite se exponga a bajas temperaturas es normal que tienda a solidificarse y adquirir turbidez, volviendo a su estado normal a temperatura ambiente.

### VIDA UTIL DEL PRODUCTO

3 años

### RECOMENDACIONES DE USO

Consumir antes de la fecha de vencimiento

### DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados):

Ausencia de materias primas genéticamente modificadas

### DECLARACION DE ALERGENOS

Ausencia de alergen

### CONSUMIDOR SENSIBLE

Producto sin contraindicaciones



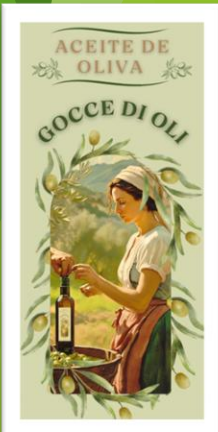


# Foto Productos

## Aceite de Oliva Gocce Di Oli



## Aceto Balsamico de Oliva Gocce Di Oli





# GOCCE DI OLI

DE OLIVA

1º EXTRACCIÓN EN FRIO/ PREMIUM

Descubre la perfección en cada gota  
Gocce di oli. Nuestro Aceite se  
elabora con las aceitunas

## Foto Productos Aceite de Oliva Gocce Di Oli

