



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 OLIEXTRA 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 moinsaturada (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 border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO QUIMICO</th><th>LIMITE MAXIMO</th></tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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 border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO</th><th>CATEGORIA</th><th>CLASES</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MICROBIOLOGICO</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Recuento de Anaerobios Mesófilos (RAM)^(*)</td><td>4</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>10000</td><td>100000</td></tr> <tr> <td>Enterobacteriaceas</td><td>4</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td></tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td><td>7</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr> </tbody> </table>				PARAMETRO	CATEGORIA	CLASES	n	c	m	M	MICROBIOLOGICO							Recuento de Anaerobios Mesófilos (RAM) ^(*)	4	3	5	3	10000	100000	Enterobacteriaceas	4	3	5	3	10	100	Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10	100
PARAMETRO	CATEGORIA	CLASES	n	c	m	M																																		
MICROBIOLOGICO																																								
Recuento de Anaerobios Mesófilos (RAM) ^(*)	4	3	5	3	10000	100000																																		
Enterobacteriaceas	4	3	5	3	10	100																																		
Staphylococcus aureus	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 tragarse 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 alergenos

CONSUMIDOR SENSIBLE

Producto sin contraindicaciones



Foto Productos

Aceite de Oliva Gocce Di Oli



Aceto Balsamico de Oliva Gocce Di Oli

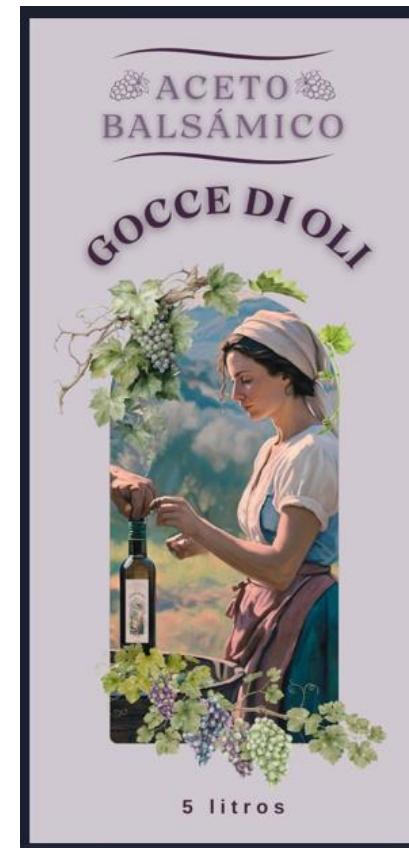




Foto Productos Aceite
de Oliva Gocce Di Oli

