

## Aceite de Oliva Virgen Extra Pet 5l. - Caja de 3 uds

Submitted by Jesús on Fri, 11/25/2011 - 12:27

### Tipo de producto:

Huile d'olive Vierge Extra

**€77,70**

### Características del producto:

#### Características organolépticas

Aspecto	Limpio, mantenido a $20.0 \pm 2^{\circ}\text{C}$ durante 24 horas.
Sabor y Olor	Normales, suave picor y leve amargor, con aromas propios a higuera, almendra y a fruta madura.
Color	Amarillo - Oro Sin límites en la escala ABT.

#### Información nutricional (100 gr)

Valor energético	3760 Kj.	900 Kcal.
Ácidos saturados	13 gr.	
Ácidos grasos monoinsaturados	79 gr.	
Ácidos poliinsaturados	8 gr.	
Grasas	100g	
Proteínas	0g	
Carbohidratos	0g	

#### Intolerancia a la comida

Intolerancia a la comida No se conocen intolerancias al aceite de oliva.

#### Proceso

Se obtiene a partir del fruto de la oliva únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones sobre todo térmicas que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento distinto al lavado, la decantación, el centrifugado y filtrado.

#### Envase

---

---

Situación etiqueta: pegada en el lateral del envase (colocada de forma fácilmente visible, claramente legible e indeleble)

Información:

- Denominación del producto.
- Descripción del producto.
- Marca comercial (opcional).
- Cantidad neta en l, cl., o ml.
- Fecha de duración mínima o fecha de caducidad.
- Denominación del fabricante o envasador.
- Indicación del lote.
- N.R.S. (opcional).

---

### **Transporte**

Envasado, evitándose en lo posible la aireación, la exposición a la luz y los cambios bruscos de temperatura.

---

### **Condiciones de almacenamiento**

En recipientes (depósitos o trujales) de material inerte, con el máximo grado de limpieza posible, evitando la acumulación de impurezas (humedad, turbios y borras) mediante el trasvase o purgado.

Se debe evitar la aireación del aceite, es necesario protegerlo de la luz y mantenerlo a temperatura constante (aprox. 22-24 °C).

---

### **Periodo de vida útil**

Fecha de consumo preferente, 18 meses posterior a la fecha de envasado.

---

### **Características químicas**

Análisis mínimo anual físico-químico cumpliendo la normativa europea.

Análisis de residuos realizado por organismo de control para cumplir la normativa vigente en materia de agricultura ecológica.

---

### **Variedades de aceitunas**

85% Nevadillo Blanco (Picual).

15 % Otras variedades: Lechín, Picudo, Nevadillo Negro,...

---

### **Otras Normativas**

El producto cumple la legislación nacional vigente (APPCC).

Gestión Normas de Calidad. ISO 9001:2008.

---

### **Características**

Envase	Pet
Capacidad	5 L
Dimensiones envase	35,5 x 15,0 cm
Unid. Caja	3
Unid. Palet	132
Dimensiones Caja	47,5 x 17,0 x 36,5 cm
Peso Caja	14,5 kg
Filas	4
Cajas Fila	11
Cajas Palet	44
Litros Palet	660
Kg Palet	662
Altura Palet	160 cm



[1]

**SKU: PET5**

**Capacidad:**

pet 5l

**Languae**

Spanish

**Otras capacidades:**

[pet 1l](#) [2]

[pet 2l](#) [3]

[lata 5l](#) [4]

List price: €0,00



Imagen del tipo:



Price: €77,70

Imagen categoria:



Poids: 14.5 kg

 [Aceite Ecológico. Socio de Olipe 156. Juan Bermudo Ruiz.](#)<sup>[5]</sup>

**Quantité \***

**Catálogo:**

[Aceite convencional](#) <sup>[6]</sup>

[Huile d'Olive Vierge Extra Biologique - Olivarera Los Pedroches - Nous ne produisons pas que de l'Huile d'Olive Vierge Extra Biologique](#)

Ctra. Circunvalación s/n - (14400) Pozoblanco - Córdoba - ESPAGNE - t.(+34) 957 770 529 - f.(+34) 957 772 202

[Email](#) | [Conditions de vente](#) | [Mentions légales](#) | [Contact](#)

---

**URL source:** <https://olipe.com/fr/node/184>

**Liens:**

[1] <http://www.olipe.com/sites/default/files/Ficha%20T%C3%A9cnica%20Olipe.pdf>

[2] <https://olipe.com/fr/comprar-aceite-oliva-virgen-extra-pet-1l>

[3] <https://olipe.com/fr/comprar-aceite-oliva-virgen-extra-pet-2l>

[4] <https://olipe.com/fr/comprar-aceite-oliva-virgen-extra-lata-5l>

[5] [http://www.youtube.com/watch?v=qfkFjRn\\_R-o](http://www.youtube.com/watch?v=qfkFjRn_R-o)

[6] <https://olipe.com/fr/taxonomy/term/19>