

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico Lata 3L - Caja 4 uds

Submitted by Anónimo on Wed, 05/23/2012 - 16:52

Tipo de producto:

Huile d'Olive Vierge Extra Biologique. Bidon

€84,80

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.

Reglamento Comunitario de agricultura ecológica 834/2007.

Normativa japonesa sobre agricultura ecológica (JAS).

Normativa NOP de comercialización ecológica para E.E.U.U.

Características

Envase	Lata
Capacidad	3 L
Dimensiones envase	16,5 x 11,0 x 20,9 cm
Unid. Caja	4
Unid. Palet	220
Dimensiones Caja	34,0 x 24,0 x 22,0 cm
Peso Caja	12.5 kg
Filas	5
Cajas Fila	11
Cajas Palet	55
Litros Palet	660
Kg Palet	711
Altura Palet	127 cm



SKU: OlivalleLATA3

Capacidad:

3l

Langu

Spanish

Otras capacidades:

1l

5l

List price: €0,00

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

Olivalle

CULTIVO ECOLÓGICO

Aceite de oliva de categoría superior
obtenido directamente de aceitunas
y sólo mediante procedimientos
mecánicos

PRODUCTO DE ESPAÑA

Elaborado por
Olivarera
los Pedroches
S.C.A.

ES-ECO-001-AN



Contenido
Neto 3 L. 101 fl. oz.