

## Aceite de Oliva Virgen Extra Olivalle Pet 1l. - Caja de 15 uds

Submitted by Jesús on Tue, 04/26/2011 - 10:44

### Tipo de producto:

Huile d'Olive Vierge Extra Biologique. Plastique

**€102,00**

### 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	Pet
Capacidad	1 L
Dimensiones envase	7,5 x 7,5 x 25,3cm
Unid. Caja	15
Unid. Palet	525
Dimensiones Caja	43,0 x 26,0 x 26,8 cm
Peso Caja	15,0 kg
Filas	5
Cajas Fila	7
Cajas Palet	35
Litros Palet	525
Kg Palet	550
Altura Palet	150 cm



[1]

**SKU: olivallePET1**

**Capacidad:**

1l

**Languge**

Spanish

**Otras capacidades:**

5l [2]

List price: €0,00



Imagen del tipo:



Price: €102,00

Imagen categoria:



Poids: 15 kg

 [Aceite Ecológico. Diagrama de Flujos. Envasadora](#)<sup>[3]</sup>

**Quantité \***

**Taxonomy upgrade extras:**

[Aceite ecológico](#) <sup>[4]</sup>

**Catálogo:**

[Aceite ecológico](#) <sup>[5]</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/67>

**Liens:**

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

[2] <https://olipe.com/fr/comprar-aceite-oliva-virgen-extra-ecologico-pet-5l>

[3] <http://www.youtube.com/watch?v=dSeYMucSdXI>

[4] <https://olipe.com/fr/catalog/31>

[5] <https://olipe.com/fr/taxonomy/term/13>