

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN



FICHA TÉCNICA

ACEITE DE PALTA	
Descripción	Es el producto obtenido del jugo oleoso extraído del fruto del olivo (<i>Olea europea</i> L.) aplicando presión en frío sometido a procesos físicos que eliminan las partículas sólidas que contiene en suspensión, para hacerlo transparente en función de la cantidad de ácidos grasos libres.
Detalle	
Sector productivo	Agroindustria
Tipo de producto	Envasado
Nombre del producto	Aceite de Oliva Extra Virgen.
Lugar de origen	Tacna, Perú
Características	
Color	Amarillo verdoso
Olor	Característico
Sabor	Característico
Aspecto	Límpido y brillante
PARÁMETRO	
BMA	100 UFC / g Máx.
Coliformes Totales	10 UFC/g Máx
Características fisicoquímicas	
Acidez libre	(Mínimo) 5g ác. Láctico / 100 solución
pH	(Máximo) 4.5
°Be	(Rango) 5-10
Presentaciones	
Botella de vidrio	250 ML.
Bidón plástico	10 L.
Bidón plástico	20 L.
Bidón plástico	25 L.

