

		EP.04		<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1>			
		Edición N° 0					
		PAGINA: 1 de 1					
CODIGO DE PRODUCTO		Preparado por:		Fecha:			
PT013		Ing. Marilin Muñoz Arnez		20/09/2017			
NOMBRE DEL PRODUCTO		Aceite de Chía Extra Virgen					
DESCRIPCION DEL PRODUCTO		Aceite extraído a partir del prensado en frio de las semillas de Chía, decantado, filtrado e higiénicamente envasado, sin uso de conservantes y aditivos.					
LUGAR DE ELABORACION		6to Anillo Cambodromo, entre la Av. Mutualista y Av. Virgen de Lujan					
CARACTERISTICAS Y PROPIEDADES DEL PRODUCTO					PRESENTACION Y EMPAQUE COMERCIAL		
Macro nutrientes	Cantidad por 100 g.	Micro nutrientes	Cantidad por 100g.	Parámetros de Calidad		Envase	Botella
Calorias (Kcal)	834	Ácido Linolénico, Omega 3 (g)	61,44	Acidez (Ácido Oleico) (%)	1,38	Material del envase	Vidrio
Proteinas (g)	1,33	Ácido Linoléico, Omega 6 (g)	16,69	Indice de Peróxido (meq02/kg)	4,76	Dimension	212,4 cm x 46,7cm
Grasa Totales (g)	99,09			Humedad (%)	0,09	Cantidad por envase (ml)	250
Grasas Saturadas (g)	10,49	Ácido Oleico, Omega 9 (g)	6,54	NOTA.- Los parámetros de calidad son medibles bajo parametros requeridos por el cliente amparados a su vez por normas y reglamentaciones bolivianas.		Color	Verde revestida
Carbohidratos (g)	0,00					CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS					Tipo de conservación		Ambiente fresco
Olor	Olor ténue a Chía.				Temperatura		Menos de 25 °C
Color	Color Amarillo claro.				Condiciones para el almacenamiento		En lugar fresco , sin exponer a luz solar
Sabor	Sabor concentrado a mariscos proporciondo la alta concentración de Mariscos.				Vida Util		12 meses
Textura	Liquido denso.				REQUISITOS MINIMOS DE NORMATIVIDAD		
Otros	Excento de sustancias extrañas, insectos, contaminantes y otras materias, con sellado hermetico.				N° Senasag		08-02-03-19-0039
					N° Sedes		70610-2759