



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

MARCA

### Aceite Cocinera Canola

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es un aceite 100% puro de canola, el cual es sometido a los procesos de desgomado, neutralización, blanqueo y desodorización, con el equipo y la tecnología más modernos, asegurando una calidad óptima. Por ser puro de canola, **es el más bajo en grasas saturadas, contiene omega 3, 6 y 9 y vitamina E. No contiene colesterol.**

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Aceite Vegetal

INGREDIENTES

Aceite 100% puro de Canola y 0,01% de TBHQ como antioxidante.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

FISIOQUIMICAS

Presentación	Botellas de PET de 450 ml
Altura	22.2 cm
Diámetro	6.2 cm
Peso Bruto	0.446 kg
Peso Neto	0.413 kg
Textura	Viscoso
Olor	Característico, libre de olor extraño, a rancio o a solventes.
Color	Amarillo claro
Sabor	Suave, característico, libre de sabor extraño, a rancio o a solvente.
Usos Principales	Se emplea para freír, cocinar y aderezar todo tipo de alimentos. Es recomendado para la industria restaurantera y para el hogar.
Codigo de Barras	7502218210804

TIPO DE EMPAQUE

Empaque	Corrugado
Código de Barras	17502218210801
Altura	22.9 cm
Largo	37.5 cm
Ancho	25.4 cm
Peso Bruto	11.04 kg
Peso Neto	9.91 kg

PALLET

Número de piezas por cama	12
Número de camas por pallet	4
Piezas por pallet	48
Altura	1.05 m
Largo	1.2 m
Ancho	1 m
Peso Bruto	550 Kg
Peso Neto	524 kg



TIEMPO DE VIDA

1 año a partir de la fecha de producción.

CONDICIONES DE ALMACENAJE

Conservar el producto en su empaque original, bien tapado, libre de polvo, en un lugar fresco y seco.