



DISEÑO, DESARROLLO Y FABRICACIÓN DE EQUIPOS BIOMÉDICOS

## FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA OZONIZADO



| DESCRIPCION               | CARACTERISTICAS                                                                                                                                                                                                       |                 |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| FABRICANTE                | "La española" aceite de oliva extra virgen.                                                                                                                                                                           |                 |
| VOLUMEN                   | 40 ml.                                                                                                                                                                                                                |                 |
| INGREDIENTES              | Aceite de oliva extra de categoría superior. 100% zumo natural. Ozono a concentración de 100 a 800 IP.                                                                                                                |                 |
| ENVASE                    | Botella de vidrio color ámbar o azul.                                                                                                                                                                                 |                 |
| TAPA                      | Plástica color café.                                                                                                                                                                                                  |                 |
| VALORES ANALITICOS        | Acidez total 0,15(g/100ml); ceras <100; K232 - 1,53; K270-0,12; Mediana del defecto 0; mediana del atributo frutado 3,9.                                                                                              |                 |
| INDICE PEROXIDOS          | El índice de peróxidos fue aumentado mediante burbujeo constante de gas ozono a una concentración de 110 microgramos por mililitro durante 48 horas. 800IP.                                                           |                 |
| REGISTRO SANITARIO INVIMA | Equipo: 2015 DM-0013027 --- EXP: 20092478<br>Planta: certificado N.0413 ---15 julio de 2019                                                                                                                           |                 |
| VALORES NUTRICIONALES     | Valor energético 900 kcal (Kcal/100g); Valor energético 3.700 KJ (kj/100g); Grasas 100,0g; Hidratos de carbono 0,0g; Azucares 0,0g; Proteínas 0,0g; Sal 0,0g; Fibra Alimentaria 0,0g; Colesterol 0,0g Vitamina E 20g. |                 |
| CONSERVACION              | En normales condiciones de temperatura, 0 a 40 grados centígrados y en ausencia de luz.                                                                                                                               |                 |
| DIRECCION TECNICA         | JOIMER AGREDO, ING. DE DESARROLLO                                                                                                                                                                                     | Junio 1 de 2020 |

[WWW.VIDOX.CO](http://WWW.VIDOX.CO)

Correo: info@vidox.co PBX: (+57) 482 62 86 CEL: (+57) 311 231 1979 / 319 614 0277