	FICHA TÉCNICA PRODUCTO Dirección de Comercialización		
Código:	Versión: 2	Fecha: Mayo de 2025	

REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL PRODUCTO



Imagen del producto

CÓDIGO UNSPSC	50192700 – Productos apícolas	
NOMBRE DEL PRODUCTO	VARIEDAD:	Conserva de Aceite de Oliva, Romero y Ajo
	PRESENTACION:	Frasco de vidrio o plástico grado alimentario, herméticamente sellado. Contenidos habituales: 120 ml, 250 ml o 500 ml (según productor).
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La conserva de aceite de oliva con romero y ajo es un preparado natural y artesanal elaborado mediante la inmersión de ramas frescas de romero y dientes de ajo en aceite de oliva extra virgen. El producto adquiere un aroma herbal y un sabor característico resultante de la infusión lenta de los ingredientes. Ingredientes: • Aceite de oliva extra virgen (base grasa). • Romero fresco o deshidratado (hojas enteras/ramas). • Ajo fresco entero o laminado. Propiedades especiales: • Producto natural, aromatizado de manera artesanal. • Aroma intenso gracias a la presencia de compuestos volátiles del romero y del ajo. • Estable a temperatura ambiente debido a la naturaleza del aceite. • Libre de alérgenos adicionales (excepto sensibilidad al ajo).	

PROPIEDADES ESPECÍFICAS DE PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**COLOR:** Amarillo dorado, con tonos verdes aportados por el romero.
	AROMA: Herbal, intenso a romero, con notas cálidas de ajo.
	SABOR: Aromático, ligeramente picante, sabor característico del ajo infusionado.
	CONSISTENCIA: Líquida, fluida, típica del aceite de oliva.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	• Mantener el frasco cerrado en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar. • Evitar exposición a altas temperaturas que aceleren la oxidación del aceite. • Una vez abierto, conservar de preferencia en refrigeración. • Utilizar utensilios limpios y secos al manipular el producto para evitar contaminación.
VIDA ÚTIL	• Entre 3 y 6 meses, dependiendo del manejo post-elaboración. • Revisar la fecha de empaque y fecha de vencimiento establecida por el productor.
PRECAUCIONES	• No consumir si el frasco presenta burbujeo, espuma, olor ácido, o cambios notorios (señales de fermentación). • Mantener fuera del alcance de niños. • Personas con restricciones al ajo deben consumir con moderación.
USO	• Aderezo para ensaladas y alimentos fríos. • Complemento para quesos, panes y preparaciones artesanales. • Base aromática para salteados o marinados. • Ideal para preparaciones gourmet.
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD CON LA QUE CUENTA	• Decreto 616 de 2006 – Rotulado de alimentos. • Resolución 2674 de 2013 – Buenas prácticas de manufactura. • Codex Alimentarius para aceites vegetales comestibles.
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	**TEMPERATURA: 15–25°C**
	HUMEDAD: < 60%
	TIEMPO: Hasta 6 meses según almacenamiento

PRODUCTO		PRODUCCIÓN ACTUAL	
FRECUENCIA DE PRODUCCIÓN			
SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	ANUAL
	30 Unidad		
VOLUMEN DE PRODUCCIÓN			
SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	ANUAL
	30.000 gramos		

DATOS DE CONTACTO	
Nombre del representante:	Angie Natalia Orozco Valencia
Dirección:	Vereda El Chaquiro
Teléfono:	3171541212
Correo electrónico:	
Redes sociales:	
Código QR:	