

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FT05
	ACEITE DE OLIVA	Rev 02
		Fecha: 26/11/2019
		PÁGINA: 1/4

- 1. DENOMINACIÓN:** Aceite de oliva.
- 2. DESCRIPCIÓN:** Aceite constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y de aceite de oliva virgen apto para el consumo en la forma en que se obtiene, en porcentajes variables.
- 3. INGREDIENTES:** Aceite refinado de oliva y aceite de oliva virgen.
- 4. VALORES NUTRICIONALES:**

INFORMACION NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor energético	3700 kJ/ 900 kcal
Grasas	100 g
de las cuales:	
saturadas	17 g
monoinsaturadas	74 g
poliinsaturadas	9 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales:	
azúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

5. PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO:

Los formatos de envasado del aceite son: 1, 2, 5, 10 y 25 litros en envases de plástico, según las especificaciones de cada cliente.

Todos los envases tienen su certificado de aptitud de uso alimentario para entrar en contacto con el producto.

Para el paletizado, se emplea palet europeo de medida estándar de 80 x 120 cm.

	BOTELLA 1L PET	BOTELLA 2L PET	GARRAFA 5L PET
Cajas por palet	50	35	52
Altura en cajas	5	5	4
Litros por palet	750	560	780

La paletización se realiza en palet y el número de unidades en los diferentes formatos es el siguiente:

	10L GARRAFA PET	25L GARRAFA POLIETILENO TRANSLÚCIDA
Garrafas por palet	72	24
Altura en bidones	3	2
Litros por palet	720	600

Según la marca ("SIERRA DE UTIEL, OLISOY, OLISAN y MARCA CLIENTE") lleva una etiqueta u otra. La etiqueta es de papel adhesivo.

Para **granel**, existen los siguientes formatos:

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ACEITE DE OLIVA	FT05 Rev 02
		Fecha: 26/11/2019 PÁGINA: 2/4

- **IBC's de 1000 L:** se envasa el aceite en depósitos de 1000 litros de HDPE apto para uso alimentario con apertura superior y boca de salida inferior, ambas precintadas tras el llenado.
- **Bidón metálico de 230 L:** En bidón apto para alimentación. Sólo bajo pedido mínimo.
- **Cisterna de 8000 L:** El transporte se realiza con cisterna de acero inoxidable apta para uso alimentario de la empresa. Una vez introducido la cantidad de producto deseado se precintan todas las bocas a fin de que el transporte del aceite sea seguro.
- **Cisterna de 25.000 L:** Se realiza el transporte en cisternas que serán exclusivas para productos alimenticios. Una vez introducido la cantidad de producto deseado se precintan todas las bocas a fin de que el transporte del aceite sea seguro.

Según presentación, el producto irá identificado o bien con una etiqueta con código de barras (caso IBC's) y/o con albarán que identifica la mercancía recibida, lote, precintos, peso (ticket) y certificado de lavado tanto para IBC's como cisternas.

El **etiquetado** irá conforme al Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus posteriores modificaciones.

El **lote** se codifica de la siguiente forma:

XXYYAZZ

- **XX** número asignado al día del mes en que se planifica el embotellado (orden fabricación).
- **YY** número asignado al mes del año en que se planifica el embotellado
- **A** letra del abecedario asignado al año a contar desde 2008 la letra A, 2009 corresponde a la letra B, 2010 a la letra C, etc.
- **ZZ** número asignado a cada uno de los artículos de esa planificación de embotellado (número correlativo del 0 al 99)

6. VIDA ÚTIL: El producto tiene un consumo máximo preferente de 1 año.

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Preservar el producto envasado de la exposición prolongada a la luz y/o calor.

Transporte realizado a temperatura no regulada.

El aceite a bajas temperatura puede presentar enturbiamientos que no afectan en nada a sus características.

8. USO PREVISTO: Para el consumo en crudo o formando parte de ingredientes en alimentos o platos cocinados.

9. POBLACION DE DESTINO: Todas las personas.

10. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS:

(Según Real Decreto 308/1983 Reglamento CE 2568/91 y posteriores modificaciones)

Sabor:	Normales, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.
Aroma:	Normales, con aromas propios y característicos.
Color:	Limpio, brillante.
Aspecto:	Límpido, mantenido a 20° ± 2°C durante 24 horas.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ACEITE DE OLIVA	FT05 Rev 02
		Fecha: 26/11/2019
		PÁGINA: 3/4

ANÁLISIS	UNIDADES	MÍN.	MÁX.	VALOR OBJETIVO	MÉTODO
Acidez	%	0,00	1,0	-	UNE-EN ISO 660 %
Índice de peróxidos	mEq O ₂ /kg	0,00	15,00	-	UNE-EN ISO 3960
Humedad	%	0,00	0,10	-	ISO 8534
Impurezas	%	0,00	0,05	-	AOCS Ca 3-46
Ceras	Mg/kg	0,00	350	-	-
ÁCIDOS GRASOS					
Ác. mirístico	%	0,00	0,03	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. palmítico	%	7,50	20,00	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. Palmitoleico	%	0,3	3,5	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. esteárico	%	0,5	5,00	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. Oleico	%	55,00	83,00	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. linoleico	%	2,5	21,0	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. linolénico	%	0,00	1,00	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. Araquídico	%	0,00	0,60	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. lignocérico	%	0,00	0,20	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. behénico	%	0,00	0,20	-	UNE-EN ISO 5508
ESTEROLES:					
Colesterol Total	Mg/100g	0,00	0,5	-	UNE-ISO 12228 (mg/100g)
Brassicasterol	g	0,00	0,1	-	-
Campesterol	g	0,00	4,0	-	-
Estigmasterol	g	-	<Campest	-	-
Beta-sitosterol aparente	g	93	-	-	-
Delta-7 Estigmasterol	g	0,00	0,5	-	-
Eritrodiol y uvaol	%	-	4,5	-	-
Esteroles totales	g	1000ppm	-	-	-

11. CONTAMINANTES:

(Según el Reglamento 1881 /2006 y posteriores modificaciones)

Micotoxinas	
Aflatoxina B1	< 2 ppb
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	< 4 ppb
Dioxinas, suma de dioxinas y PCB's	
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	< 0,75 pg/g grasa
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS)	< 1,25 pg/g grasa
Suma de PCBs (Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180)	< 40 ng/g grasa
Ácido erúxico	
Ac. Erúxico	< 20 g/kg (*)
Metales	
Plomo (Pb)	< 0,1 ppm
Arsénico (As)	< 0,1 ppm
Cobre (Cu)	< 0,1 ppm

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ACEITE DE OLIVA	FT05 Rev 02
		Fecha: 26/11/2019 PÁGINA: 4/4

Hierro (Fe)	< 3,0 ppm
Metales (control interno)	
Mercurio (Hg)	< 0,02 ppm
Cadmio (Cd)	< 0,02 ppm
Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos	
Benzo (a) pireno	< 2 ppb
Suma de benzo (a) antraceno, criseno, benzo(b) fuoranteno y benzo (a) pireno	< 10 ppb
Ésteres glicidilicos de ácidos grasos	< 1 ppm

(*) calculado sobre el nivel total de ácidos grasos en el componente graso en los alimentos.



Pesticidas
Los plaguicidas residuales en nuestros aceites y grasas son conformes al Reglamento (CE) nº 396/2005, su modificación Reglamento (CE) nº 310/2011 y posteriores modificaciones. Los Límites máximos de residuos (LMR) europeos para los productos de procesos, como los aceites y las grasas, deben derivarse de los LMR europeos para los productos agrícolas en bruto.

12. ALÉRGENOS Y MATERIA OGM

Ausencia de alérgenos según la legislación vigente en el Reglamento (UE) 1169/2011 y sus posteriores modificaciones, no siendo necesario su indicación en el etiquetado del producto. No se han descrito grupos de consumidores vulnerables.

Producto cuya materia prima de elaboración no es de origen genéticamente modificado (OGM), no siendo necesario el etiquetado.

Motivo de la Revisión
<p>Revisión 01: Cambio en los puntos: 5. Presentación y etiquetado, adicionando el formato a granel y 11. Contaminantes conforme la legislación.</p> <p>Revisión 02: Revisión del documento debido a la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2019/1870, concretamente 11. Contaminantes. Y en el punto 5. Presentación y etiquetado se corrigen formatos de paletizado.</p>

Elaborado por: CCSA  Fecha: 26/11/2019	Revisado y aprobado por: DG  Fecha: 26/11/2019
--	---