

**PRODUCTO:** ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

**DESCRIPCIÓN:** Aceite obtenido de aceitunas del olivo (*Olea europea* Hoffm. Y Link), únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado; cuyas características organolépticas sean irreprochables.  
Aceite de oliva categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

**COMPOSICIÓN:** Aceite de oliva Virgen extra.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Líquido brillante a la temperatura de 20°C (filtrado).  
Color: Característico.  
Evaluación organoléptica: Md=0; Mf>0.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

##### Análisis de calidad

Ésteres etílicos de ácidos grasos: ≤35 mg/Kg  
Acidez (% ácido oleico): ≤0.8%  
Índice de Peróxidos: ≤20 mEqO<sub>2</sub>/Kg  
Espectrometría: Absorbancia  
K<sub>232</sub> ≤2.50  
K<sub>268</sub> o K<sub>270</sub> ≤0.22  
ΔK ≤0.01

##### Análisis de pureza

Ceras (C40+C42+C44+C46): ≤150 ppm.  
Monopalmitato de 2-glicerilo: ≤0.9% si C16:0 ≤14%.  
≤1.0% si C16:0 >14%  
Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico: ≤0.2  
Estigmastadienos: ≤0.05 ppm.  
Eritrodiol + uvaol (en total de esteroides): ≤4.5

**COMPOSICION DE ÁCIDOS GRASOS (%)**

Saturados:	C14:0	Mirístico	≤0,03.
	C16:0	Palmítico	7,5 - 20,0.
	C17:0	Heptadecanoico	≤0,4
	C18:0	Esteárico	0,5 - 5,0.
	C20:0	Araquídico	≤0,6.
	C22:0	Behénico	≤0,2.
	C24:0	Lignocérico	≤0,2.
Monoinsaturados:	C16:1	Palmitoleico	0,3 - 3,5.
	C17:1	Heptadecenoico	≤0,6
	C18:1	Oleico	55,0 - 83,0.
	C20:1	Eicosenoico	≤0,5
Poliinsaturados:	C18:2	Linoleico	2,5 - 21,0.
	C18:3	Linolénico	≤1,0.
Suma Isómeros Trans:	Trans Oleico		≤0.05.
	Trans L+Ln		≤0.05.

**COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES %**

Colesterol	≤0,5
Brasicasterol:	≤0.1
Campesterol:	≤4.0
Estigmasterol:	< Campesterol
B-Sitosterol aparente:	≥93.0
Δ <sup>7</sup> -Estigmasterol:	≤0.5
Esteroles Totales:	≥1000 ppm.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Debido a la característica de este producto, posee una baja actividad de agua (aw), no presenta posibilidad de desarrollo microbiano.

**MODO DE EMPLEO:**

Añadir el producto directamente a ensaladas, en guisos, pulpo a la gallega, etc..., en la proporción deseada. También se puede usar para fritura.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Incluidos en el Anexo II del reglamento 1169/11)**

Alérgenos	Presencia en el producto		Trazas	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		X		X
Crustáceos y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y productos derivados		X		X
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados ( incluido lactosa)		X		X
Frutos de cáscara y derivados		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Semillas de sésamo y derivados		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10 mg/kg ó l de SO <sub>2</sub> )		X		X
Altramuces y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medidos por 100 gr de producto)\*:**

Valor Energético	3700 KJ /900 Kcal
Grasas	<b>100.0 g</b>
De las cuales saturadas	<b>11.9 g</b>
Hidratos de carbono	<b>0.0 g</b>
De los cuales azúcares	<b>0.0 g</b>
Proteínas	<b>0.0g</b>
Sal	<b>0.0g</b>

**\*Valores estándar según las Tablas de composición nutricional ANSES Ciqual Tables 2016.**

**RADIACIONES:**

Este producto no ha sido irradiado.


**OMG:**

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (Alimentos y piensos OMG). Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG, ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.

**CONTAMINANTES:**

El producto cumple con lo establecido en el Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones posteriores.

**CONSERVACIÓN/VIDA ÚTIL:**

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b>	Pag. 4/4
	<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b>	Edit: 8 Fecha: 29/05/18

Conservar el producto al abrigo del calor y la luz.

Vida útil: 24 meses.

Se recomienda que la temperatura de fritura no sobrepase los 180°C. Cuanto mayor sea la temperatura del proceso, más rápida es la alteración de los aceites, reduciendo su vida útil (en los aceites de fritura los compuestos polares, no deben alcanzar el 25%).

Tras el uso, filtre el aceite en frío para eliminar residuos sólidos y manténgalo tapado y protegido de la luz.

No vierta los aceites de desecho a la red de alcantarillado. Concierte la recogida con una empresa autorizada" Savisol: 951160524 ”.

#### **TRANSPORTE:**

Navío: Debe ser efectuado de acuerdo a las normas establecidas por “Fosfa international”

Cisterna: Debe ser de acero inoxidable, dedicado únicamente al transporte de productos alimentarios, certificado de limpieza y secado, mínimo espacio libre.

Temperatura: Durante el transporte la temperatura no debe exceder los 32°C.

#### **LEGISLACIÓN APLICABLE:**

- Reglamento de ejecución (UE) Nº 29/2012 de la comisión de 13 de enero de 2012 sobre las normas de comercialización del aceite de oliva y posteriores modificaciones.

- Reglamento (CEE) Nº 2568/91 de la comisión de 11 de julio de 1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis y posteriores modificaciones.

- Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles, y posteriores modificaciones.

-Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones.

-Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.

-Reglamento (CE) Nº 396/2005 del parlamento europeo y del consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal, y sus posteriores modificaciones.

-Reglamento (CE) Nº 834/2007 del parlamento europeo y del consejo de 28 de Junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, y sus posteriores modificaciones.