

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRODUCTO: 100% Aceite de Oliva Virgen y se denomina Extra por ser el mayor de los vírgenes,

DESCRIPCION: Aceite obtenido del fruto 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.

INGREDIENTES: Aceite de Oliva Virgen Extra

VIDA UTIL: 18 meses desde la extracción

ANÁLISIS ESPECIFICOS:

Acidez (% ácido oleico): 0,8 Max.
 Índice de Peroxidos: 20,0 mEqO₂/Kg Max.
 Espectrofotometría Absorbancias
 K232 2,50 Max.
 K270 0,22 Max.
 ΔK 0,01 Max.
 20,0 mEqO₂/Kg Max.

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
11	01/03/2013	Reglamento Ejecutivo (EU) Nº 1348/2013
12	01/03/2014	Reglamento (EU) Nº 1169/2011
13	30/10/2014	Reglamento Delegado (EU) 2015/1830
14	16/10/2015	Reglamento Delegado (EU) 2016/2095

COMPOSICION DE ACIDOS GRASOS %.

Saturados:	C14:0	Mirístico	0,03 Max.
	C16:0	Palmitico	7,50 min. 20,00 Max.
	C17:0	Heptadecanoico	0,40 Max.
	C18:0	Estéerico	0,50 min. 5,00 Max.
	C20:0	Araquídico	0,60 Max.
	C22:0	Behénico	0,20 Max.
	C24:0	Lignocérico:	0,20 Max.
Monoinsaturados:	C16:1	Palmitoleico	0,30 min. 3,50 Max.
	C17:1	Heptadecenoico	0,60 Max.
	C18:1	Oleico	55,00 min. 83,00 Max.
	C20:1	Eicosenoico	0,50 Max.
Poliinsaturados:	C18:2	Linoleico	2,50 min. 21,00 Max.
	C18:3	Linolénico	1,00 Max.
Isómeros Trans:		Trans Oleico	0,05 Max.
		Trans L+Ln	0,05 Max.

COMPOSICION DE LA FRACCION DE ESTEROLES %

Colesterol:	0,5 Max.
Brassicasterol:	0,1 Max.
Campesterol:	4,0 Max.
Estigmasterol:	<Campesterol
β-sitosterol:	93,0 min.
Δ7-estigmastenol:	0,5 Max.
Esteroles Total	1000 ppm min.

OTRAS DETERMINACIONES:

Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico:	≤ 0,2
Eritrodiol + uvaol (% en total de esteroides):	> 4.5
Ceras (C40 + C42 + C44 + C46): ppm	> 150
Monopalmitato de 2-glicerilo:	0.9% Max si C: 16:0 14 Max. 1.0% Max si C: 16:0 > 14
Estigmastadienos:	0.05 ppm Max
Esteres etilicos:	≤ 35mg/kg

CONTAMINANTES:

Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS):	0,75 pg/ g grasa Max.
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS):	1,25 pg/ g grasa Max.
Suma de PCB28, PCB52, PCB101 PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6):	40ng/ g grasa Max.
Benzo(a)pireno:	2,0 ppb Max.
Suma de Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno, Benzo(b)fluoranteno y Criseno:	10,0 ppb Max.
Plomo	0,1 ppm Max.
Solventes halogenados:	0,10 ppm Max.
Cloroformo: Tricloroetileno:	0,10 ppm Max.
Percloroetileno:	0,10 ppm Max.
NOTA. Contenido total:	0,20 ppm Max

VALORES NUTRICIONALES:

	100 g	100 ml	15 ml
Valor Energético	3700 KJ	3378 KJ	507 KJ
	900 Kcal	822 Kcal	123 Kcal
Grasas	100 g	92 g	14 g
de las cuales:			
Saturadas	15 g	14 g	2,1 g
Monoinsaturada	75 g	69 g	1.0 g
Poliinsaturada	10 g	9,1 g	1,4 g
Hidratos de Carbono	0 g	0 g	0 g
de los cuales:			
Azucares	0 g	0 g	0 g
Fibra Alimentaria	0 g	0 g	0 g
Proteínas	0 g	0 g	0 g
Sal	0 g	0 g	0 g

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

- No contiene ni está compuesto por OGM.
- No se ha producido a partir de OGM ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

ALÉRGENOS

Alérgeno	No forma parte del ingrediente	No esta presente en la misma linea de producción	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	X	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	X	X
Huevos y productos a base de huevo	X	X	X
Pescado y productos a base de pescado	X	X	X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	X	X	X
Soja y productos a base de soja	X	X	X
Leche y sus derivados	X	X	X
Frutos de cáscara y productos derivados	X	X	X
Apio y productos derivados	X	X	X
Mostaza y productos derivados	X	X	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	X	X	X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos	X	X	X
Altramuces y productos a base de altramuces	X	X	X
Moluscos y productos a base de moluscos	X	X	X

• **MICROBIOLOGICO**

CONIFORMES:NO	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS:NO	LEVADURA:NO
E.COLI:NO	LISTERNA MONOCYTOGENES:NO	SALMONELA:NO
E.COLI 0157:H7:NO	TRINCHINELLA SPIRALIS:NO	LACTOBACIOS:NO
BACILLUS CEREUS:NO	ENTEROBACTERIA:NO	
ESTAFILOCOCOS:NO	MOHO:NO	

• **EVALUACION SENSORIAL:**

CARACTERISTICAS SENSORIALES	
CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Sabor	Característico de Aceite de Oliva
Olor	Característico de Aceite de Oliva
Color	Característico de Aceite de Oliva (gama de color que puede oscilar en el orden de amarillo oro a verde intenso)

Olor y sabor: característico del aceite de oliva virgen extra, el cual posee un sabor y olor irreprochable, dicho de otro forma cero defectos (Md=0).

Usos: listo para el consumo como acompañante de alimentos y preparación de ellos

Condiciones de almacenamiento: temperatura ambiente, lejos de fuente de calor y de luz

Precauciones: conservar a temperatura ambiente, lejos de fuente de luz y calor.