

 GRUPO oleocampo _{SCA} <small>PRODUCTOS Y COMERCIALIZADOR</small> <small>DE ACEITES DE OLIVA</small>	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FECHA: Nov 2014 REVISIÓN: 1
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA		

1. DESCRIPCIÓN

Aceite que se obtiene a partir del fruto de la oliva únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones sobre todo térmicas (25-40°C) que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento distinto al lavado, la decantación, el centrifugado y filtrado, para los aceites de oliva vírgenes.

2. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Aceite de Oliva Virgen Extra (100%)

3. MARCAS

OleoCampo (AOVE) sólo vidrio 500 cc , Torre Sur, Fruto del Sur (AOVE) todos los formatos, Olivar centenario (PET, 1 Y 5 L) , Esencia del Sur, Legado del Sur y Marcas Blancas de cliente (GRAN INSIGNIA).

4. INGREDIENTES

Aceite de Oliva Virgen Extra 100%.

5. ESTABILIDAD

Producto estable a temperatura ambiente. Por debajo de 10°C puede aparecer cierta opacidad en el aceite. Este proceso es perfectamente natural y el aceite volverá a aparecer sin opacidad en unas condiciones de temperatura más cálida; este hecho se produce porque las ceras que contienen el aceite (*signo inequívoco de pureza*), al estar a temperatura más baja de las condiciones de obtención del aceite, afloran en el envase como motas blancas.

6. DATOS NUTRICIONALES

	POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO	900Kcal/ 3700 Kj
PROTEÍNAS	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	0 g
GRASAS. De las cuales:	
Saturadas	13 g
Monoinsaturadas	79 g
Poliinsaturadas	8 g
COLESTEROL	0 g
Vitamina E	20 mg (200% CDR)
Vitamina A	200 µg (25% CDR)

7. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

Garrafas de PET de 5 litros, 3 litros PET. 3 Litros LATA y 2,5 Litros LATA, 1 litro PET, 750 cc, 500 cc, 400 cc, 250 cc., 100 cc. CRISTAL y tarrinas monodosis de 20 ml, 15 ml y 10 ml.

LOTEADO Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Cuando se realiza el envasado y etiquetado, se indican todos los datos exigidos en el **Reglamento Comunitario 1169/2011** y RD 1334/1999 sobre Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, siendo la información mínima que deben de llevar la siguiente:

- Marca Registrada, nombre o razón social y domicilio de la empresa.
- Tipo de producto o denominación genérica.
- Relación de Ingredientes que entren en su composición, enumerados de mayor a menor proporción.
- Cantidad neta del producto en unidades legales de medida (litros, cc.).
- N° de lote o fecha de fabricación y el período máximo de consumo, con mención expresa, en su caso, de condiciones de conservación (mantener en lugar fresco y seco, preservar de la luz, etc...).

El número de lote es de la forma A2513, donde A corresponde con la categoría de aceite (A-Extra, B-Virgen, L-Oliva), 25 es el número correlativo de la orden de envasado en el año, y 13 son los dos últimos dígitos del año en curso. De dicho lote, ha de realizarse una analítica completa, previa a la utilización del aceite para su envasado y posterior distribución. Este número de lote es el que se asigna a los aceites envasados. Dicho número de lote puede aparecer tanto en la etiqueta como en el cuello de la botella.

La situación de la etiqueta es en el lateral del envase.

La fecha de consumo preferente será especificada en la etiqueta siendo esta, como mínimo un año desde la fecha de envasado, si bien se podrá ampliar hasta 18 MESES desde la fecha de envasado, según formatos y necesidades de nuestros clientes.

8. ALMACENAMIENTO

En envase cerrado, en un lugar fresco y al abrigo de la luz.

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Acidez (% ac. Oleico)	≤ 0,8
Índice de Peróxidos (mEqO ₂ /kg)	≤ 20
Ceras (mg/kg)	≤ 250
Monopalmitato de 2-glicerilo (%)	≤ 0,9 si % ácido palmítico total ≤ 14% ≤ 1,0 si % ácido palmítico > 14%
Estigmatadieno (mg/kg)	≤ 0,10
Diferencia ECN42 (HPLC) y ECN42 (teórico)	≤ 0,2
K ₂₃₂	≤ 2,50
K ₂₇₀	≤ 0,22
Delta-K	≤ 0,01

Composición en ácidos grasos por cromatografía gaseosa (%)

Mirístico C14:0	≤ 0,05
Palmítico C16:0	≤ 7,5-20
Palmitoleico C16:1	≤ 0,3-3,5
Estearico C18:0	≤ 0,5-5
Oleico C18:1	≤ 55-83
Linoleico C18:2	≤ 3,5-21
Linolénico C18:3	≤ 1
Aráquico C20:0	≤ 0,6
Eicosanoico C20:1	≤ 0,4
Behénico C22:0	≤ 0,2
Erúcido C22:1	≤ 0,2
Lignocérico C24:0	≤ 0,2
Sumas de los isómeros transoleicos	≤ 0,05
Sumas de los isómeros translinoleicos + translinolénicos	≤ 0,05

Composición de la fracción de esteroides

Colesterol (%)	≤ 0,5
Brassicasterol (%)	≤ 0,1
Campesterol (%)	≤ 4
Estigmasterol (%)	≤ Campesterol
β-sitosterol (%)	≥ 93
Δ7- estigmastenol (%)	≤ 0,5
Esteroides totales (mg/kg)	≥ 1000
Eritrodiol y uvaol (%)	≤ 4,5

10. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Md=0 Mf>0

Aroma frutado característico de las aceitunas, ligeramente amargo y picante. Con aroma también a plátano, mata de tomate.

11. ALERGENOS

ALERGENOS	SI	NO
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de cacahuets		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja, salvo: Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados, tocoferoles naturales mezclados derivados de la soja, fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja, esteres de fitostanol derivados de aceite de semilla de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara y productos derivados (almendras, avellana, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia)		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

12. ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE (OMG)

Por la naturaleza del producto y su proceso de elaboración, no contiene organismos modificados genéticamente.