

	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-070
	Aceite de oliva virgen extra Extra Virgin Olive oil	Fecha: Date:	05/01/2022
		Versión: Version:	06
		Página: Page:	1 de 3

Descripción <i>Description</i>	<p>Se denomina “Aceite de oliva Virgen Extra” a los aceites obtenidos a partir de fruto del olivo mediante procedimientos mecánicos o físicos, en condiciones especialmente térmicas, que no ocasionen la alteración del aceite, y que no haya sufrido tratamiento alguno distinto al lavado, decantación, centrifugación y filtrado.</p> <p><i>“Extra Virgin Olive Oil” is the denomination of the oil obtained from olive fruit by mechanical or physical means, with specific thermal conditions not leading to the deterioration of the qualities of the oil and with no other treatment than washing decantation, centrifugation and filtration.</i></p>
-----------------------------------	---

Uso previsto	Consumo directo sin preparación previa. Direct consumption without any previous preparation.
Alérgenos, consumidores sensibles, OGM´	<p>Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado “alérgenos”.</p> <p>No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten</p> <p>Alérgenos: no contiene.</p> <p><i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non – irradiated product.</i></p> <p><i>Gluten free</i></p> <p><i>Allergens free</i></p>

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Aceite de Oliva Virgen extra
------------------------------------	------------------------------

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Amarillo-verdoso greenish yellow
	Aroma y Sabor <i>Aroma and Flavour</i>	Propio del aceite de oliva sin tonos rancios Typical of olive oil without rancid tones
	Mediana del defecto <i>Median of defect</i>	≤0
	Mediana del atributo frutado <i>Median of the fruity attribute</i>	>0

Parámetros químicos <i>Chemical parameters</i>	<p>Acidez(g/100ml) ≤ 0,8%</p> <p><i>Acidity (g/100ml) ≤0.8%</i></p> <p><i>Índice de peróxidos: ≤20 meq.O2/kg</i></p> <p><i>Ceras: ≤150 mg/kg</i></p> <p><i>Monopalmitato de 2- glicerilo (%) - ≤0,9 si el % ácido de palmítico total ≤ 14 % - ≤1,0 si % ácido palmítico total > 14%</i></p> <p><i>Estigmastatodieno: ≤0.05 mg/kg</i></p> <p><i>K232: ≤2.5 mg/kg</i></p> <p><i>K270: ≤0.22 mg/kg</i></p> <p><i>Delta K: ≤ 0.01 mg/kg</i></p> <p><i>Ésteres etílicos de los ácidos grasos: ≤ 35mg/kg</i></p>
---	---

	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-070
	Aceite de oliva virgen extra Extra Virgin Olive oil	Fecha: Date:	05/01/2022
		Versión: Version:	06
		Página: Page:	2 de 3

Composición de los esteroides Composition of sterols	Colesterol (%)	≤ 0,5
	Brassicasterol (%)	≤ 0,1
Contenido de ácidos grasos Fatty acid content	Campesterol (%)	≤ 4,0
	Beta-sitosterol (%)	≥ 93,0
	Delta-7-estigmasterol (%)	≤ 0,5
	Esteroides totales (mg/kg)	≥ 1000
	Eritrodiol y uvaol (%)	≤ 4,5
	Mirístico (%)	≤ 0,03
	Linolénico (%)	≤ 1,0
Contaminantes analizados	Araquídico (%)	≤ 0,6
	Eicosenoico (%)	≤ 0,5
	Behénico (%)	≤ 0,2
	Lignocérico (%)	≤ 0,2
	Total de isómeros transoleicos (%)	≤ 0,05
	Total de isómeros translinoleicos + translinolénicos (%)	≤ 0,05
	Palmítico (%)	7,5 - 20,0
	Palmitoleico (%)	0,3 - 3,5
	Heptadecanoico (%)	≤ 0,4
	Heptadecenoico (%)	≤ 0,6
	Estearico (%)	0,5 - 5,0
	Oleico (%)	55,0 - 83,0
Linoleico (%)	2,5 - 21,0	
Contaminantes analizados	Plomo (mg/kg)	<0.1
	Cadmio (mg/kg)	<0.05
	PCB's y Dioxinas	· Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS) <0,75 pg/g · Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB-OMS) <1,25 pg/g · Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6) <40 ng/g
	HAP (µg/kg)	· Benzo(a)pireno < 2,0 · Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno <10

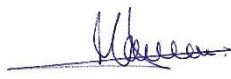


	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-070
	Aceite de oliva virgen extra Extra Virgin Olive oil	Fecha: Date:	05/01/2022
		Versión: Version:	06
		Página: Page:	3 de 3

	Ácido erúico	20g/kg
--	--------------	--------

Valores nutricionales por cada 100 ml <i>Nutritional facts per each 100 ml</i>	Valor energético (100ml) <i>Energy value</i>	3385 kJ/823 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	100ml
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	15.93ml
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	0 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	0 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	0g
Sal <i>Salt</i>	0g	

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	<p><i>El aceite debe guardarse en un lugar seco, apartado de la luz solar directa y en condiciones de temperatura de unos 20°C. La fecha de consumo preferente es de 12 meses.</i></p> <p><i>Extra Virgin Olive Oil must be stored in a dry placed, protected from direct sun light and in a controlled temperature of 20°C. The preferred use date is 12 months.</i></p>
--	---

Envases y embalajes <i>Containers and packaging</i>	<p>Monodosis de 10ml y 18 ml con envase (APET/PE) y tapadera (PET PVDC + PE) plástico. Botellas de plástico de 250ml, 500 ml, 1000 ml y 5000 ml de PET con tapón de HDPE y LDPE. Botellas de 250 ml y 500 ml de cristal con tapón de aluminio.</p> <p>10 ml and 18 ml unit dose with plastic container (APET / PE) and lid (PET PVDC + PE).</p> <p>PET Plastic bottles of 250ml, 500ml, 1000ml and 5000ml with HDPE and LDPE cap.</p> <p>Glass bottles of 250 ml and 500 ml with aluminum cap.</p>
--	--

Elaborado por: <i>Made by:</i>  María Morcillo Chamizo	Revisado por: <i>Revised by:</i>  Teresa Barragán Domínguez	Aprobado por: <i>Aproved by:</i>  Carlos Carranco Benítez
--	---	---