Denominación comercial del producto:	Aceite de oliva virgen extra ajo. Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos y condimentado con extracto natural concentrado de ajo.	
Clasificación del producto:	Aceite condimentado.	
Composición cualitativa y cuantitativa:	Aceite de oliva virgen extra Extracto natural concentrado de ajo	99 % 1%
País de origen de materia prima	España	
Marca comercial:	ESENCIA CALIFAL	
Descripción del procesado:	Descarga del aceite virgen extra en las instalaciones de la empresa almacenando el aceite en los depósitos INOX de la bodega y mezclado en depósito con extracto natural concentrado de ajo en las proporciones adecuadas para conseguir un aroma suave y equilibrado. El aceite se envasa según pedido, en formato doméstico en vidrio y PET, previo volteado y soplado de los envases. El producto terminado es almacenado en el almacén reservado para ello y se procederá a su carga en camiones para su distribución y expedición.	
Características organolépticas:	**Color:** verde intenso **Sabor:** fresco, herbáceo, frutado, ligeramente amargo y picante. Ajo. **Aroma:** ajo, hierba, manzana y frutos secos.	
Características microbiológicas:	*Listeria monocytogenes*	<100 ufc/g (a final de su vida útil) n=5, c=0

Características físico-químicas:

Acidez (% ácido oleico): 0,8 Máx.
Índice de Peróxidos: 20,0 meqO_2/Kg Max.
K232: 2,50 Máx.
K270: 0,22 Máx.
ΔK: 0,01 Máx.
Ésteres etílicos de los ácidos grasos (FAEEs) mg/kg FAEEs ≤ 35

<u>Composición de ácidos grasos %:</u>

Saturados:	C14:0	Mirístico	0,03 Máx.
	C16:0	Palmítico	7,5 min. 20,0 Máx.
	C17:0	Heptadecanoico	0,4 Máx.
	C18:0	Esteárico	0,5 Mín. 5,0 Máx.
	C20:0	Araquídico	0,6 Máx.
	C22:0	Behénico	0,2 Máx.
	C24:0	Lignocérico	0,2 Máx.
Monoinsaturados	C16:1	Palmitoleico	0,3 Mín. 3,5 Máx.
	C17:1	Heptadecenoico	0,6 Máx.
	C18:1	Oleico	55,0 Mín. 83,0 Máx.
	C20:1	Eicosenoico	0,5 Máx.
Poliinsaturados	C18:2	Linoleico	2,5 Mín. 21,0 Máx.
	C18:3	Linolénico	1,0 Máx.

	Isómeros Trans — Trans Oleico 0,05 Máx.; TransL+Ln 0,05 Máx. Composición de la fracción de esteroles %: Colesterol 0,5 Máx. Brassicasterol 0,1 Máx. Campesterol 4,0 Máx. Estigmasterol <Campesterol β-sitosterol(*) 93,0 Mín. Δ_7-estigmasterol 0,5 Máx. Esteroles totales 1000 ppm Mín. (*) suma de $\Delta_{5,23}$-estigmastadienol + clerosterol+ β-sitosterol + sitostanol + Δ_5-avenasterol + $\Delta_{5,24}$-estigmastadienol Otras determinaciones: Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico: |0,2| Máx. Eritrodiol+uvaol (en total de esteroles): 4,5 Máx. Ceras (mg/kg) $C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$ **Requisitos de seguridad alimentaria:** • Plomo, niveles máximos (mg / kg peso fresco): 0,1 • Dioxinas (PCDD / F-OMS TEQ): contenido máximo (pg / g de grasa) 0,75 • Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (PCQT / F-PCB-OMS TEQ): niveles máximos (pg / g de grasa) 1.25 • Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (ICES - 6): Contenido máximo (ng / g de grasa) 40 • Hidrocarburos aromáticos policíclicos: Benzo (a) pireno: Contenido máximo (µg / kg de peso fresco) 2,0 • Hidrocarburos aromáticos policíclicos: Suma de benzo (a) pireno, benzo (a) antraceno, benzo (b) fluoranteno y criseno: Contenido máximo (µg / kg de peso fresco) 10,0 • Toxinas inherentes a las plantas: ácido erúcico: contenido máximo (g / kg de peso fresco) 50 • Melamina: contenido máximo (mg / kg) ≤2,5 • Ésteres glicidílicos de ácidos grasos expresados como glicidol: Contenido máximo (µg/kg): Máx: 1.000 • Pesticidas e insecticidas: En base a Reglamento 396/2005 en su versión más actualizada hasta la venta del producto
Valor nutricional:	**Valor medio por 100 g de producto** Valor energético 900 kcal/3765,6 kJ Proteínas 0 g Carbohidratos 0 g - Azúcar 0 g Hierro (mg/kg) 0,98 Potasio (mg/kg) <0,10 Calcio (mg/kg) <0,10

	Vitamina E (mg/kg) 22,19 Sal 0 g		
	Grasas, 100 g De las cuales: - Saturadas 13,8 g - Monoinsaturadas 81 g - Polinsaturadas 5,2 g - Ácidos grasos trans - Colesterol 0,01 g		
Alérgenos	**Alérgenos**	Si	No
	Cereales que contengan **gluten** o sus derivados		X
	Crustáceos o sus derivados		X
	Huevos o sus derivados		X
	Mostaza o sus derivados		X
	Cacahuetes o sus derivados		X
	Pescado o sus derivados		X
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
	Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal) (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [(Carya illinoiesis) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados		X
	Soja o sus derivados		X
	Sésamo (ajonjolí) o sus derivados		X
	Anhídrido sulfuroso a concentraciones de al menos 10 mg / Kg		X
	Apio o sus derivados		X
	Altramuces o sus derivados		X
	Moluscos o sus derivados		X
OGM:	No se requiere el etiquetado descrito en el Reglamento 1829/2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y en el Reglamento 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado.		
Condiciones de almacenamiento:	Lugar fresco y seco y sin la exposición directa de la luz.		
Condiciones de transporte y distribución:	Lugar fresco y seco y sin la exposición directa de la luz.		
Presentación y envasado:	Envasado (PET y vidrio)		
Destino final y uso previsto:	Podrá consumirse directamente, acompañando a diferentes platos, usarse para guisos y frituras. Consumidores vulnerables: Consumidores sometidos a dietas hipocalóricas.		
Loteado:	Para envasados: ■ ddmmaaLxxx, siendo ddmmaa= fecha; L=letra que significa		

	“lote”; xxx= nº correlativo para cada envasado.
Fecha de consumo preferente:	18 meses