



FICHA TÉCNICA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

FTC-02
Rev. 02

Denominación comercial del producto:	Aceite de oliva virgen extra. Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.																																																														
Clasificación del producto:	Aceite de oliva virgen extra.																																																														
Composición cualitativa y cuantitativa:	Aceite de oliva virgen extra.		100 %																																																												
País de origen de materia prima	España																																																														
Marca comercial:	ESENCIA CALIFAL																																																														
Descripción del procesado:	<p>Se procede a la descarga del aceite en las instalaciones de la empresa almacenando el aceite en los depósitos INOX de la bodega. También puede descargarse y dejarse almacenado en IBC.</p> <p>El aceite se envasa según pedido, en formato doméstico en vidrio y lata, previo volteado y soplado de los envases.</p> <p>El producto terminado es almacenado en el almacén reservado para ello y se procederá a su carga en camiones para su distribución y expedición.</p>																																																														
Características organolépticas:	El Aceite de Oliva Virgen Extra no debe tener ningún tipo de defecto , es decir, no debe percibirse en boca ni en nariz ninguno de los siguientes atributos negativos : Atrojado/borras; Moho-humedad; Avinado-avinagrado/Ácido-agrio; metálico; rancio; cocido o quemado; henomadera; basto; lubricante; alpechín; salmuera; esparto; tierra; gusano; pepino o madera húmeda. Además, debe tener frutado superior a 0.																																																														
Características microbiológicas:	<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g (a final de su vida útil) n=5, c=0																																																													
Características físico-químicas:	<p>Acidez (% ácido oleico): 0,8 Máx. Índice de Peróxidos: 20,0 meqO₂/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</p> <p><u>Composición de ácidos grasos %:</u></p> <table><tbody><tr><td>Saturados:</td><td>C14:0</td><td>Mirístico</td><td>0,03 Máx.</td></tr><tr><td></td><td>C16:0</td><td>Palmítico</td><td>7,5 min. 20,0 Máx.</td></tr><tr><td></td><td>C17:0</td><td>Heptadecanoico</td><td>0,4 Máx.</td></tr><tr><td></td><td>C18:0</td><td>Esteárico</td><td>0,5 Mín. 5,0 Máx.</td></tr><tr><td></td><td>C20:0</td><td>Araquídico</td><td>0,6 Máx.</td></tr><tr><td></td><td>C22:0</td><td>Behénico</td><td>0,2 Máx.</td></tr><tr><td></td><td>C24:0</td><td>Lignocérico</td><td>0,2 Máx.</td></tr><tr><td>Monoinsaturados</td><td>C16:1</td><td>Palmitoleico</td><td>0,3 Mín. 3,5 Máx.</td></tr><tr><td></td><td>C17:1</td><td>Heptadecenoico</td><td>0,6 Máx.</td></tr><tr><td></td><td>C18:1</td><td>Oleico</td><td>55,0 Mín. 83,0 Máx.</td></tr><tr><td></td><td>C20:1</td><td>Eicosenoico</td><td>0,5 Máx.</td></tr><tr><td>Poliinsaturados</td><td>C18:2</td><td>Linoleico</td><td>2,5 Mín. 21,0 Máx.</td></tr><tr><td></td><td>C18:3</td><td>Linolénico</td><td>1,0 Máx.</td></tr><tr><td>Isómeros Trans</td><td></td><td>Trans Oleico</td><td>0,05 Máx.</td></tr><tr><td></td><td></td><td>TransL+Ln</td><td>0,05 Máx.</td></tr></tbody></table>			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.
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.																																																												



FICHA TÉCNICA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

FTC-02
Rev. 02

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 Δ _{5,23} -estigmastadienol + clerosterol+ β-sitosterol + sitostanol + Δ ₅ -avenasterol + Δ _{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 ≤ 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



FICHA TÉCNICA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

FTC-02
Rev. 02

	De las cuales: - Saturadas - Monoinsaturadas - Polinsaturadas - Ácidos grasos trans - Colesterol	13,8 g 81 g 5,2 g 0,01 g
	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
Alérgenos	Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis L.</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [(<i>Carya illinoensis</i>) (Wangen.) K Koch], castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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
	Altramujes 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	