

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:	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. El aceite se envasa según pedido, en formato doméstico en vidrio y lata, 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:	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; heno-madera; basto; lubricante; alpechín; salmuera; esparto; tierra; gusano; pepino o madera húmeda. Además, debe tener frutado superior a 0.			
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 mín. 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.

	<u>Composición de la fracción de esteroides %:</u>	
	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.
	Esteroides totales	1000 ppm Mín.
	(*) suma de $\Delta_{5,23}$ -estigmasteradienol + cleroesterol+ β -sitosterol + sitostanol + Δ_5 -avenasterol + $\Delta_{5,24}$ -estigmasteradienol	
	<u>Otras determinaciones:</u>	
	Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico: 0,2 Máx.	
	Eritrodiole+uvaol (en total de esteroides): 4,5 Máx.	
	Ceras (mg/kg) C 42 + C 44 + C 46 \leq 150	
	<u>Requisitos de seguridad alimentaria:</u>	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 erúrico: contenido máximo (g / kg de peso fresco) 50 • Melamina: contenido máximo (mg / kg) \leq2,5 • 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
	Cacahuets o sus derivados		X
	Pescado o sus derivados		X
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
	Frutos de cáscara , es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [(<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) 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
	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		