



# FICHA TÉCNICA

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA TARRINA 10ML 160U

Código: 2904  
Código EAN: 8427754029040  
F.C: 02/07/2020  
F.R: 06/07/2023



### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

**Clasificación** Grasa vegetal comestible  
**Categorías** Aceite de Oliva Virgen Extra  
**Composición** Aceite de Oliva  
**Origen de las materias primas** ESPAÑA

### 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

#### Denominación de venta

Aceite de oliva virgen extra: aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

#### Cantidad neta

Tarrina 10ML

#### Fecha de duración mínima

Envasado: 18 meses

### 3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Sabor y Olor absolutamente irreprochable, no presentando olores extraños (moho, atrojado, etc.).
- Color verde amarillento.
- Puntuación Organoléptica: Md = 0 y Mf > 0

### FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

- Acidez:  $\leq 0,8$
- Índice de peróxidos (MeqO<sub>2</sub>/kg):  $\leq 20,0$
- Ceras (mg/kg): C42 + C44 + C46  $\leq 150$
- Estigmastadienos (mg/kg):  $\leq 0,05$
- Diferencia entre ECN42 y HPLC y ECN42 cálculo teórico:  $\leq 0,2$
- Prueba espectrofotométrica:
  - o K232\*:  $\leq 2,5$
  - o K270\*:  $\leq 0,22$
  - o Delta K(\*):  $\leq 0,01$
- Panel Test: Md = 0 y Mf > 0
- Contenido de ácidos:
  - o Mirístico (%):  $\leq 0,03$
  - o Palmítico (C16:0): 7.5-20.0
  - o Palmitoléico (C16:1): 0.3-3.5
  - o Araquídico (%):  $\leq 0,60$
  - o Behénico (%):  $\leq 0,20$
  - o Linolénico (%):  $\leq 1,0$
  - o Margárico (%):  $\leq 0,40$
  - o Margaroleico:  $\leq 0,60$

- o Esteárico: 0.50-5.00
- o Oleico: 55.00-83.00
- o Linoleico: 2.50-21.00
- o Lignocérico (%):  $\leq 0,20$
- o Eicosenoico (%):  $\leq 0,50$
- Suma de los isómeros trans (%):  $\leq 0,05$
- Colesterol (%):  $\leq 0,5$
- Brasicasterol (%):  $\leq 0,1$
- Campesterol (%):  $\leq 4,0$
- Estigmasterol (%):  $< \text{Camp}$
- Betasitosterol aparente (%):  $\geq 93,0$
- Delta-7 Estigmastenol (%):  $\leq 0,5$
- Ésteres etílicos de los ácidos grasos (FAEEs) mg/kg: MAX 35
- Eritrodiol y uvaol (%):  $\leq 4,5$
- Esteroles totales (mg/kg):  $\geq 1000$
- Humedad y materias volátiles (%):  $< 0,2$
- Impurezas insolubles en Eter de petróleo (%):  $< 0,1$

#### 4. DECLARACIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr.)

Valor energético: 3700 Kj/900 kcal

Grasas: 100 g

De las cuales:

Saturadas: 13 g

Monoinsaturadas: 73 g

Poliinsaturadas: 8 g

Hidratos de carbono: 0 g

De los cuales:

Azúcares: 0 g

Proteínas: 0 g

Sal: 0 g

#### 5. ALÉRGENOS

El producto es libre OGM según

Reg. 1829/2003/CE – 1830/2003/CE.

El producto es libre de Alérgenos

#### LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Para el aceite de oliva virgen extra, se tendrán en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y posteriores.

En el caso de plaguicidas para los que no se hayan establecido límites máximos en el aceite, pero sí en la aceituna, la empresa establece el límite en el aceite como cuatro veces el límite en la aceituna