



LA HUERTA de  
al LADO

# FICHA TÉCNICA

Aceite de oliva suave 0,4º 1 L

Código: 22916  
Código EAN: 8427754229167  
F.C: 13/01/2025



## 1. PRODUCTO:

### DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Aceite de oliva - contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite de oliva constituido por una mezcla de aceites de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes distintos del aceite lampante.

### COMPOSICIÓN - INGREDIENTES

Aceite de oliva refinado.  
Aceite de oliva virgen/virgen extra.

### ORIGEN

España principalmente.  
UE.  
No UE.

### VIDA ÚTIL

Producto envasado: Consultar fecha de consumo preferente indicada en el envase. 24 meses máximo, dependiendo del tipo de envase y condiciones de conservación de acuerdo a las recomendaciones de almacenamiento indicadas en esta ficha técnica. Producto a granel: Consultar boletín analítico. La fecha de consumo preferente se garantiza si el producto se conserva en tanques de acero inoxidable y en una atmósfera inerte de nitrógeno.

### SECTOR DE POBLACIÓN AL QUE SE DIRIGE Y POSIBLES RIESGOS POR SU CONSUMO

Personas de cualquier edad.

### USOS PREVISTOS DEL PRODUCTO

Ideal para tomar tanto en crudo como para usos en industrias alimentarias y en cocina (salsas, frituras, guisos, asados, aliños, repostería, etc.)

### TRATAMIENTO Y PROCESADO

Aceite de oliva, sin ningún tratamiento para su conservación. El producto es seguro dado que su nula actividad de agua no propicia el crecimiento de microorganismos.

### SISTEMA DE ENVASADO

En botella de plástico (Polietileno Tereftalato Copolímero - PET), apta para contacto con alimentos. Envasado en atmósfera protectora [5L - 1L - 0,75L Pet].

En botella de vidrio, apto para contacto con alimentos.

En bidones, aptos para contacto con alimentos.

En latas, aptas para contacto con alimentos.

En monodosis, aptas para contacto con alimentos.

(Consultar capacidades y formatos disponibles)

## **CONDICIONES DE TRANSPORTE**

En transporte limpio (ausencia de olores extraños, polvo en exceso, humedad, plagas y mohos) y sin cargas incompatibles (carga que pueda suponer un riesgo de contaminación para el producto terminado).

## **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

### **Producto envasado**

Conservar en lugar fresco, seco, al abrigo del calor y de la luz. Taponar después de cada uso.

Temperatura máxima recomendada 25 °C

## **INSTRUCCIONES DE USO**

### **Peligros:**

Se recomienda no freír a más de 170 °C, para evitar el riesgo de salpicaduras y quemaduras.

No introducir aceite caliente en envases plásticos.

### **Recomendaciones:**

Para evitar una degradación rápida del aceite se recomienda no freír alimentos con excesiva humedad, ni sal ni harina ni pan rallado.

No mantener la freidora caliente sin añadir productos para freír.

Cuando se detecte formación de humo a partir de 170 – 190 °C, aumento de la viscosidad y el oscurecimiento del aceite se recomienda retirar el aceite.

No lavar las freidoras y sartenes con estropajo de cobre. Pueden quedarse restos que reaccionen con el aceite.

(Puede contactar con personal Técnico de Urzante, si desea obtener información adicional acerca del buen uso del aceite)

### **Compuestos polares:**

El valor de los compuestos polares, en un aceite usado, tiene que ser  $\leq 25$  %.

### **Bajas temperaturas**

Debido a los efectos de las bajas temperaturas (temperaturas  $< 10$  °C), el aceite puede solidificarse. Esto no afecta a la calidad del aceite. Una vez sometido a temperaturas normales, recupera su apariencia brillante.

## **POSIBILIDAD DE QUE EL PRODUCTO SE USE INCORRECTAMENTE**

Seguir recomendaciones indicadas en el etiquetado del producto y en esta ficha técnica.

## **DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA**

Real Decreto 308/1983, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles y sus posteriores modificaciones.

## **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

### **Aspecto**

Brillante.

**Olor y sabor**

Normales, con aromas propios y característicos, sin causar síntomas de rancidez, alteraciones, o contaminación.

**Color**

Variable según los tipos.

**Evaluación organoléptica**

No aplica

<b>CARACTERÍSTICAS FISICO - QUÍMICAS</b>			
<b>Parámetro</b>	<b>Límite</b>	<b>Unidad</b>	<b>Método</b>
Espectofotometría · K-232 · K-270 · ΔK	· ≤ N/A · ≤ 1,15 · ≤ 0,15	K - extinción específica de la longitud de onda.	Espectofotometría
Densidad (a 20 °C)	0,910-0,916	Kg/l	Densímetro
Índice de Refracción (a 20 °C)	1,4677-1,4706	No Aplica	Refractometría
Acidez	≤ 0,40	% Ac. Oleico	Volumetría redox
Índice de Peróxidos	≤ 15,0	Meq O2/kg grasa	Volumetría retroceso
Contenido de ácidos grasos:  - Ácido Mirístico (C 14:0) - Ácido Linolénico (C 18:3) - Ácido Araquídico (C 20:0) - Ácido Eicosenoico (C 20:1) - Ácido Behénico (C 22:0) - Ácido Lignocérico (C 24:0) - Ácido Palmítico (C 16:0) - Ácido Palmitoleico (C 16:1) - Ácido Heptadecanoico (C17:0) - Ácido Heptadecanoico (C 17:1) - Ácido Esteárico (C 18:0) - Ácido Oleico (C 18:1) - Ácido Linoleico (C 18:2)	  ≤ 0,03 ≤ 1,00 ≤ 0,60 ≤ 0,50 ≤ 0,20 ≤ 0,20 7,00 - 20,00 0,30 - 3,50 ≤ 0,40 ≤ 0,60 0,50 - 5,00 55,00 - 85,00 2,5 - 21,00	%	Cromatografía de gases
Isómeros Trans  - Trans oleicos - Trans linoleicos + linolénicos	  ≤ 0,20 ≤ 0,30	%	Cromatografía de gases
Monopalmitato de 2-glicerilo	≤ 0,9 si % total de ácido palmítico es ≤ 14,00 % ≤ 1,0 si % total de ácido es > 14 %	%	Cromatografía de gases
Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 (cálculo teórico)	≤  0,30	No aplica	Cromatografía de gases

Composición esteroides		%	Cromatografía de gases
- Colesterol	≤ 0,5		
- Brasicasterol	≤ 0,1		
- Campesterol	≤ 4,0		
- Estigmasterol	< Campesterol		
- B-sitosterol aparente	≥ 93,0		
- Δ7-Stigmastenol	≤ 0,5		
- Esteroides totales	≥ 1000	mg/kg	
- Eritrodiol y uvaol	≤ 4,5		
Ceras (C42 + C44 + C46)	≤ 350	mg/kg	Cromatografía de gases

DISOLVENTES HALOGENADOS			
Parámetro	Límite	Unidad	Protocolo
Contenido máximo de cada disolvente halogenado	≤ 0,1	mg/kg	Cromatografía de gases
Contenido máximo de la suma de los disolventes halogenados detectados	≤ 0,2	mg/kg	Cromatografía de gases

CONTAMINANTES			
HAP (Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos)			
Parámetro	Límite	Unidad	Protocolo
Benzo (a) pireno	≤ 2,0	µg/kg	Cromatografía gases-masas
Suma de benzo (a) pireno, benzo (a) antraceno, benzo (b) fluoranteno y criseno	≤ 10,0	µg/kg	Cromatografía gases-masas

METALES PESADOS			
Parámetro	Límite	Unidad	Protocolo
Plomo (Pb)	≤ 0,10	mg/kg	ME.Q.137 ICP-MS

DIOXINAS Y PCBs			
Parámetro	Límite	Unidad	Protocolo
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	≤ 0,75	pg/g grasa	HRMS
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	≤ 1,25	pg/g grasa	HRMS
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6)	≤ 40	ng/g grasa	HRMS

TOXINAS VEGETALES INHERENTES			
Parámetro	Límite	Unidad	Protocolo
Ácido erúxico	≤ 20	g/kg	Cromatografía

### 3- MCPD Y SUS ESTERES GLICIDILICOS DE ACIDOS GRASOS

Parámetro	Límite	Unidad	Protocolo
Esteres glicídicos de ácidos grasos expresados como glicidol	≤ 1000 (consumidor final o ingredientes)	µg/kg	Cromatografía
Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y de ésteres de ácidos grasos de 3-MCPD, expresada como 3-MCPD	≤ 1250	µg/kg	Cromatografía
Conforme al Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.			
<b>PESTICIDAS</b>			
Conforme al Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo; y sus posteriores modificaciones.			

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Límite	Unidad	Protocolo
Bacterias aeróbicas mesófilas	< 10	ufc/ g	Recuento
Enterobacterias	< 10	ufc/ g	Recuento
Escherichia coli	< 10	ufc/ g	Recuento
I. Salmonella	Ausencia	P/A 20 g	Detección
Staphylococcus aureus	< 10	ufc/ g	Recuento
I. Listeria monocytogenes	Ausencia	P/A 25 g	Detección
Clostridium sulfite-reductores	< 10	ufc/ g	Recuento
Mohos y levaduras	< 10	ufc/ g	Recuento

### PERFIL NUTRICIONAL (Valores medios por 100 g - 100 ml):

Valor energético	3700 kJ/ 900 kcal
Grasas	100 g
de las cuales saturadas	15 g
monoinsaturadas	79 g
poliinsaturadas	6 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

### ADITIVOS

No contiene ningún tipo de aditivo alimentario.

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

MATERIA PRIMA · DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Presencia Producto		Posibilidad Trazas	
	SI	NO	SI	NO
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy y variedades híbridas		x		x
CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos		x		x
PESCADO y productos con o basados en pescado		x		x
HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos		X		x
CACAHUETES y productos con o basados en cacahuets		x		x
SOJA y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado)		x		x
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS (incluida la lactosa)		x		x
FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australiz		x		x
APIO y derivados		x		x
MOSTAZA y derivados		x		x
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo		x		x
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN $\geq 10\text{mg/Kg}$ o $10\text{ mg/litro}$ expresado como $\text{SO}_2$		x		x
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x		x
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		x		x

### Libre de alérgenos.

Conforme al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. En su anexo II Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. Y posteriores modificaciones.

### ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Libre de Organismos Modificados Genéticamente. El aceite no procede de organismos genéticamente modificados y por tanto, no contiene ingrediente, aditivo o aroma extraído o derivado de organismos genéticamente modificados.

Conforme a las siguientes normativas y sus posteriores modificaciones.

- Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

- Reglamento 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

### TRATAMIENTOS DE PROCESO

UV - radiación gamma: NO

Ionización: NO