

## ÍNDICE

### **1. Control del documento**

1.1 Responsabilidades del control del documento

1.2 Histórico de ediciones / versiones

1.3 Cambios respecto a la edición / versión anterior

### **2. Descripción**

## 1. Control del documento

### 1.1 Responsabilidades del control del documento

<b>Empleado</b>	<b>Responsabilidad</b>	<b>Fecha</b>
Hernández, José	Elaborar	16/02/2021
Alvarez Andujar, Francisco	Revisar	16/02/2021
González García, José Manuel	Aprobar	24/02/2021

### 1.2 Histórico de ediciones / versiones

<b>Edición / Versión</b>	<b>Fecha de aprobación</b>	<b>Fecha de obsoleto</b>
01	24/02/2021	

### 1.3 Cambios respecto a la edición / versión anterior

Actualización valores sensoriales.

## 2. Descripción

### 2.1 Descripción / Description

### 2.2 Estabilidad / Stability

### 2.3 Ingredientes / Ingredients

### 2.4 Datos Nutricionales / Nutrition Facts

2.4.1 Para / for 100 ml

2.4.2 Para / for 14g (15 ml)

2.4.3 Ingesta de referencia / Reference amount

### 2.5 Condiciones de uso / Use conditions

### 2.6 Características organolépticas / Organoleptic Characteristic

### 2.7 Características Fisico-Químicas / Physical-Chemical Characteristic

### 2.8 Alérgenos / Allergens

### 2.9 Microbiología / Microbiology

### 2.10 Uso intencionado / Intended use

### 2.11 Población de Riesgo / Risk Population

### 2.12 OGM / GMO

### 2.13 País de origen / Country of origin

### 2.14 Loteado / Lot Coding

### 2.1 Descripción / Description

Aceite obtenido a partir de aceitunas por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos en condiciones, sobre todo térmicas, que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación el centrifugado y la filtración. El color va desde los tonos amarillentos a los verdosos. La acidez, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,8gr/100gr y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

*Oil obtained from olives by mechanical procedures or other physical procedures in conditions, mainly thermal, that do not imply the alteration of the oil and which they have not undergone treatment some different one from the washing, the movement the centrifuged one and the filtration. The color goes from the yellowish tones to the greenish ones. The acidity, expressed in oleic acid, could not be superior to 0,8gr/100gr and whose other characteristics are in agreement to the established ones for this category.*

### 2.2 Estabilidad / Stability

Producto estable a temperatura ambiente. Por debajo de los 10° C puede aparecer cierta turbidez en el aceite. Este proceso de enturbiamiento es perfectamente natural y el aceite volverá a aparecer claro en unas condiciones de temperatura más cálidas.

*Stable product at room temperature. Below 10° C it can appear certain turbidity in the oil. This process of turbidity is perfectly natural and the oil will return to appear clear in warmer conditions of temperatura*

### 2.3 Ingredientes / Ingredients

Aceite Oliva Virgen Extra.....100%

*Extra Virgin Olive Oil .....100%*

## 2.4 Datos Nutricionales / Nutrition Facts

	Unidades /Units	Para/for 100g	CDR/RDA (%)
<b>VALOR ENERGETICO / ENERGY VALUE</b>	Kcal	900	45
	KJ	3700	44
GRASAS / FATS	g	100	142
De las cuales / Of which:			
Saturadas / Saturated	g	14	70
Monoinsaturadas / Monounsaturated	g	77	
Poliinsaturadas / Polyunsaturated	g	9	
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYRATE	g	0,0	0
De los cuales azúcares/ of which sugars			
Fibra alimentaria/ Dietary fiber	g	0,0	0
PROTEINAS /PROTEINS	g	0,0	0
Sal/ Salt	g	0,0	0
Vitamina E / Vitamin E	mg	20	167

### 2.4.1 Para / for 100 ml

	Unidades /Units	Para/for 100 ml	CDR/RDA (%)
<b>VALOR ENERGETICO / ENERGY VALUE</b>	Kcal	822	41

	KJ	3381	40
GRASAS / FATS	g	91,4	130
De las cuales / Of which:			
Saturadas / Saturated	g	12.8	64
Monoinsaturadas / Monounsaturated	g	70,4	
Poliinsaturadas / Polyunsaturated	g	8,2	
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYRATE	g	0,0	0
De los cuales azúcares/ of which sugars	g	0,0	0
Fibra alimentaria/ Dietary fiber	g	0,0	0
PROTEINAS /PROTEINS	g	0,0	0
Sal/ Salt	g	0,0	0
Vitamina E / Vitamin E	mg	18	150

#### 2.4.2 Para / for 14g (15 ml)

	Unidades /Units	Para/for 14g (15 ml)	CDR/RDA (%)
<b>VALOR ENERGETICO / ENERGY VALUE</b>	Kcal	126	6
	KJ	518	6,1
GRASAS / FATS	g	14	20
De las cuales / Of which:			
Saturadas / Saturated	g	1.96	9,8

Monoinsaturadas / Monounsaturated	g	10.78	
Poliinsaturadas / Poliunsaturated	g	1.26	
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYRATE	g	0,0	0
De los cuales azúcares/ of which sugars	g	0,0	0
Fibra alimentaria/ Dietary fiber	g	0,0	0
PROTEINAS /PROTEINS	g	0,0	0
Sal/ Salt	g	0,0	0
Vitamina E / Vitamin E	mg	2.8	23

#### 2.4.3 Ingesta de referencia / Reference amount

Valor energético o nutriente/ Energy values or nutrients	Unidades / Units	Ingesta de referencia / Reference amount
Valor Energético / Energy values	KJ / Kcal	8400 / 2000
Grasa total / Total fats	g	70
Acidos grasos saturados / Saturated fatty acids	g	20
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	g	260
Azúcares / Sugars	g	90
Proteínas / Proteins	g	50
Sal / Salt	g	6
Vitamina E / Vitamin E	mg	12

## 2.5 Condiciones de uso / Use conditions

Apto para consumir de modo directo. Para evitar posibles alteraciones y disfrutar plenamente de las cualidades de este alimento conviene tener en cuenta una serie de **recomendaciones**:

- Debe **evitarse que le dé directamente la luz** solar o una luz artificial fuerte, así como la cercanía a fuentes de calor. Su conservación en un lugar fresco y al amparo de la luz puede garantizar la calidad del producto durante mucho tiempo.
- Conviene **tapar bien el envase después de su consumo** y mantenerlo en un lugar reservado, a salvo de olores extraños que le puedan transmitir otros alimentos, ya que los absorbe fácilmente.

*Ready to be consumed directly. To avoid possible alterations and fully enjoy the qualities of this food the following recommendations should be followed:*

- *Avoid direct sun light or strong artificial light as well as heat sources. Its preservation in a cool place protected from light can guarantee its quality for long periods of time.*
- *It is advisable to close the bottle after use and keep it in a reserved place away from off odours from other foodstuff since it can absorb them easily.*

## 2.6 Características organolépticas / Organoleptic Characteristic

Normales, con aromas propios y características sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación. Aroma afrutado característico de las aceitunas, ligeramente picante.

*Normal, with own aromas and characteristic without accusing symptoms of rancidity, alteration or contamination. Distinctive fruity aroma, characteristic of olives, mild peppery aftertaste.*

Criterio/Criteria	Valor/Values
Sabor/Taste	Media defeto/Median defect (Md) = 0 Media frutado/Median fruity (Mf) > 3,6 Amargor >2,8; Picante >1,4
Color/Colour	Claro de amarillento a verdoso / Clear, yellow to green
Textura/Texture	Líquido y claro a 20°C / Liquid and clear at 20°C

## 2.7 Características Físico-Químicas / Physical-Chemical Characteristic

Criterio/Criteria	Unidades/Unit	Valor/Values
Acidez (% ácido oleico)/ Acidity (% oleic acid)	%	≤ 0.8
Índice de Peróxidos / Peroxides rate	mEq O <sub>2</sub> /kg	≤ 20

K-270		≤ 0,22
K-232		≤ 2,5
Monopalmitato de 2-glicerilo / <i>Monopalmitate 2-glicerile</i>		≤ 0,9 si % ácido palmítico total ≤ 14% ≤ 1,0 si % ácido palmítico total > 14 %
Ceras / <i>Waxes</i>	mg/kg C42+C44+C46	≤ 150
Diferencia ECN42 HPLC y teórico / <i>Difference ECN42 HPLC and theoretical</i>		≤ 0,2
Humedad y materias volátiles / <i>Humidity and volatile substances</i>	%	≤ 0,1
Impurezas solubles en éter de petróleo / <i>Soluble impurities in petroleum ether</i>	%	≤ 0,05
Estigmastadieno / <i>Estigmastadien</i>	mg/Kg	≤ 0,05
Jabones / <i>Soap</i>		Negativo / Negative
Delta-k		≤ 0,01
Esteres etílicos de los ácidos grasos (FAEEs) / <i>Fatty acid ethyl sters</i>	mg/kg	≤ 35

Acidos grasos / Fatty acids		Unit	Valor/Values
Ácido Mirístico / <i>Myristic acid</i>	C14:0	%	≤ 0,03
Ácido Palmítico / <i>Palmitic acid</i>	C16:0	%	7,5 – 20
Ácido Palmítoleico / <i>Palmitoleic acid</i>	C16:1	%	0,3 – 3,5
Ácido Estearico / <i>Stearic acid</i>	C18:0	%	0,5 – 5
Ácido Oleico / <i>Oleic acid</i>	C18:1	%	55 – 83



Ácido Linoleico / <i>Linoleic acid</i>	C18:2	%	2,5 – 21
Ácido Linolenico / <i>Linolenic acid</i>	C18:3	%	≤ 1
Ácido Araquidico / <i>Arachidic acid</i>	C20:0	%	≤ 0,6
Ácido Eicosenoico / <i>Eicosenoic acid</i>	C20:1	%	≤ 0,5
Behemico / <i>Behenic acid</i>	C22:0	%	≤ 0,2
Lignocericico / <i>Lignoceric acid</i>	C24:0	%	≤ 0,2
Acidos grasos Trnas / <i>Trans fatty acid</i>			
- C18:1 T		%	≤ 0,05
- C18:2 + C18:3 T			

Esteroles / Sterols	Unit	Valor/Values
Colesterol / <i>Cholesterol</i>	%	≤ 0,5
Brasicasterol / <i>Brassicasteérol</i>	%	≤ 0,1
Campesterol / <i>Campesterol</i>	%	≤ 4
Estigmastero / <i>Stigmasterol</i>	%	< Camp.
Delta-7-stigmastenol	%	≤ 0,5
Betasitosterol		
[Σ de : Δ-5,23-Stigmastadienol + Chlerosterol + β-Sitosterol + Sitostanol + Δ-5-Avenasterol + Δ-5,24-Stigmastadienol]	%	≥ 93
Total Esteroles / <i>Total sterols</i>	mg/kg	≥ 1000

Eritrodiol y uvaol / <i>Erythrodiol and uvaol</i>	%	≤ 4,5
---	---	-------

## 2.8 Alérgenos / Allergens

Acordes al Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 / According to Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011.

Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	<i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<i>Crustaceans and products thereof</i>	No
Huevos y productos a base de huevo	<i>Eggs and products thereof</i>	No
Pescado y productos a base de pescado	<i>Fish and products thereof</i>	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	<i>Peanuts and products thereof</i>	No
Soja y productos a base de soja	<i>Soybeans and products thereof</i>	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No
Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola	<i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communisL.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin</i>	No
Apio y productos derivados	<i>Celery and products thereof</i>	No
Mostaza y productos derivados	<i>Mustard and products thereof</i>	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<i>Sesame seeds and products thereof</i>	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones	<i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations</i>	

superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante	<i>of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	No
Altramuces y productos a base de altramuces	<i>Lupin and products thereof</i>	No
Moluscos y productos a base de moluscos	<i>Molluscs and products thereof</i>	No

## 2.9 Microbiología / Microbiology

No aplica ningún parámetro microbiológico, ya que dada su naturaleza grasa, no posee actividad de agua (aw) que facilite el crecimiento microbiano.

*It does not apply since due to its fat nature it the low water activity (aw) does not allow any microbial growth.*

## 2.10 Uso intencionado / Intended use

El producto está previsto para su utilización como alimento y su consumo bien en crudo así como todo tipo de preparaciones culinarias.

*This product is intended to be used as food, not only consumed directly or in any type of culinary preparations.*

## 2.11 Población de Riesgo / Risk Population

No se han descrito.

*None have been identified.*

## 2.12 OGM / GMO

Este producto no contiene ni ha sido elaborado con organismos modificados genéticamente.

*This product does not contain or has been elaborated with genetically modifies organism.*

## 2.13 País de origen / Country of origin

Este producto es procedente de España.

*This product has a Spanish origin.*

## 2.14 Loteado / Lot Coding

Para el mercado nacional:

Loteado: **DDDALPPPP**.

**DDD**, indicativo del día de envasado en el calendario juliano.

**A**, último dígito del año de envasado.

**T**, indicativo del turno de envasado: M de mañana. T de tarde. N de noche.

**L**, indicando la línea/máquina de envasado.

**PPPP**, código del tipo de aceite

Para el mercado de exportación, formato genérico:

**L.DDDAA** ( día juliano y año)

FCP: DD.MM.AAAA ( día. Mes. Año)

*For National Market:*

*Lot: **DDDATLPPPP**.*

***DDD**, Packing day in Julian code.*

***A**, Packing year, last digit*

***T**, Shift (M Morning, T Evening, N Night).*

***L**, Bottling line*

***PPPP**, Oil code*

*For export market, generic format:*

***L.DDDYY** ( julian code plus year)*

***BBD**: DD.MM.YYYY ( day. Month. Year)*