

# ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

---



Descripción: Aceite de oliva virgen extra

## INGREDIENTES

---

Aceite de oliva virgen extra 100%, filtrado

## ALÉRGENOS

---

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en **NEGRITA**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

---

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	3700 KJ / 900 Kcal
Grasas	100 g
de las cuales saturadas	13 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Fibra	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	20 mg (167% VRN**)

\*\* VRN: Valores de referencia de nutrientes

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Aspecto:** Límpido, mantenido a 20 +/- 2°C durante veinticuatro horas. A baja temperatura se hiela, volviendo a su aspecto original al recuperar temperatura.

Ausencia de cuerpos extraños

**Olor/Sabor:** Normales, con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Ésteres etílicos de los ácidos grasos (FAEEs)	mg/kg	FAEEs ≤ 35	Anexo XX
Acidez	% ac. oleico	≤ 0.8	Anexo II
Índice de peróxidos	mEq O <sub>2</sub> /kg grasa	≤ 20	Anexo III
Disolventes halogenados	mg/kg	≤ 0.20	Anexo XI
Humedad y materias volátiles	%	≤ 0.2	UNE 55020
Impurezas insolubles en éter de petróleo	%	≤ 0.10	UNE 5502
Análisis espectrofotométrico en el ultravioleta	uA/((g/ml) x cm)		Anexo IX
K232		≤ 2.50	
K268 o K270		≤ 0.22	
Delta-K		≤ 0.01	
Evaluación organoléptica			Anexo XII
Mediana del defecto (Md)		= 0	
Mediana del frutado (Mf)		> 0	
Composición de ácidos grasos			Anexo X A y X B
Mirístico (C14:0)	%	≤ 0.03	
Linolénico (C18:3)	%	≤ 1.00	
Aráquico (C20:0)	%	≤ 0.60	
Eicosenoico(C20:1) (Gadoleico)	%	≤ 0.50	
Behénico (C22:0)	%	≤ 0.20	
Lignocérico (C24:0)	%	≤ 0.20	
Palmítico (C16:0)	%	7,50 - 20,00	
Palmitoleico (C16:1)	%	0,30 - 3,50	
Heptadecanoico(C17:0)	%	≤ 0.40	
Heptadecenoico(C17:1)	%	≤ 0.60	
Esteárico (C18:0)	%	0,50 - 5,00	
Erúcico (C22:1)	%	≤ 2.0	
Oleico (C18:1)	%	55,00 - 83,00	
Linoleico (C18:2)	%	2,50 - 21,00	
Isómeros Trans			Anexo X A y X B
Trans-oleico	%	≤ 0.5	
Trans-linoleico+linolénico	%	≤ 0.5	
Contenido en ceras			
C42+C44+C46	mg/kg	≤ 150	Anexo IV
Ácidos grasos saturados en posición 2 de los triglicéridos (Monopalmitato-2-glicerilo)	%	≤ 0.9 palmítico ≤ 0.9 ≤ 1.0 palmítico > 14	Anexo VII
Triglicéridos de ECN42 (diferencia entre ECN42 HPLC y ECN42 teórico)	%	≤ 2.0	Anexo XVIII
Contenido de esteroides			Anexo V
Colesterol	%	≤ 0.5	
Brasicasterol	%	≤ 0.1	
Campesterol	%	≤ 0.4	
Estigmasterol	%	< Camp	
SS - Sitosterol	%	> 93,0	
7 - Estigmasterol	%	≤ 0.5	
Esteroides totales	mg/kg	> 1000	
Contenido de eritrodiool + uvaol	%	≤ 4.5	Anexo VI

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

---

Dada las características de los aceites vegetales, que presentan una actividad de agua muy baja ( $a_w < 0,6$ ) no es posible la proliferación de microorganismos en ellos.

## OMG Y RADIOACTIVIDAD

---

No contiene ni está compuesto por OMG. No se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos. Producto libre de OMG. Producto libre de radiación ionizante.

## USO PREVISTO

---

El aceite de oliva virgen extra está destinado para uso alimentario, y especialmente recomendado para su consumo en crudo.

## USOS ALTERNATIVOS

---

El aceite de oliva virgen extra puede destinarse para la fabricación de jabones y cosméticos, para la producción de biodiesel y para alimentación animal.

## CONSERVACIÓN

---

Es recomendable su conservación en lugar fresco y al abrigo de la luz.

En el caso de aceites envasados, es conveniente mantener el envase cerrado.

El plazo de consumo preferente, en condiciones óptimas de conservación, es de un año.

## NORMATIVA DE REFERENCIA

---

-Reglamento (CE) 1333/2008, de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.

-Reglamento de Ejecución (UE) n° 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

-Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. (B.O.E. 27.05.2006) y posteriores modificaciones.

-Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

-Reglamento (CE) 1924/2006, de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y posteriores modificaciones.

-Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

-Reglamento (CEE) N.º 2568/1991 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis; y sus posteriores modificaciones.

-Real Decreto 308/1983 de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de Aceites Vegetales comestibles. (B.O.E. 21.02.1983) y posteriores modificaciones.