	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> <b>Producto General</b>	EPG - 101 Página 1/ 4
	<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b>	Edición: 3 Fecha: 30/10/14

**PRODUCTO:** Aceite de Oliva Virgen Extra

**CLIENTE:** GENERAL

**DESCRIPCIÓN:** Aceite obtenido del fruto del olivo (*Olea europea* Hoffm. y Link), únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado; cuyas características organolépticas sean irreprochables.

**COMPOSICIÓN:** Aceite de Oliva Virgen Extra


**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

Aspecto: Líquido brillante a la temperatura de 20°C (filtrado)  
 Color: Característico.  
 Evaluación organoléptica: Md = 0; Mf > 0

**ANÁLISIS ESPECÍFICOS:**

Acidez (% ácido oleico): 0,8 Max.  
 Índice de Peróxidos: 20,0 mEqO<sub>2</sub>/Kg Max.  
 Espectrofotometría: Absorbancias  
 K<sub>232</sub> 2,50 Max.  
 K<sub>270</sub> 0,22 Max.  
 ΔK 0,01 Max.

EDICIÓN	FECHA	MODIFICACIONES
1	1/03/13	Reglamento Ejecución (EU) N° 1348/2013
2	1/03/14	Reglamento 1169/2011

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> <b>Producto General</b>	EPG - 101 Página 2/ 4
	<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b>	Edición: 3 Fecha: 30/10/14

### COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS %

Saturados:	C14:0	Mirístico	0,03 Max.
	C16:0	Palmítico	7,5 min. 20,0 Max.
	C17:0	Heptadecanoico	0,3 Max.
	C18:0	Estearico	0,5 min. 5,0 Max.
	C20:0	Araquídico	0,6 Max.
	C22:0	Behénico	0,2 Max.
	C24:0	Lignocérico:	0,2 Max.
Monoinsaturados:	C16:1	Palmitoleico	0,3 min. 3,5 Max.
	C17:1	Heptadecenoico	0,3 Max.
	C18:1	Oleico	55,0 min. 83,0 Max.
	C20:1	Eicosenoico	0,4 Max.
Poliinsaturados:	C18:2	Linoleico	3,5 min. 21,0 Max.
	C18:3	Linolénico	1,0 Max.
Isómeros Trans:		Trans Oleico	0,05 Max.
		Trans L+Ln	0,05 Max.

### COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES %

Colesterol:	0,5 Max.
Brassicasterol:	0,1 Max.
Campesterol <sup>1</sup> :	4,0 Max.
Estigmasterol:	< Campesterol
$\beta$ -sitosterol <sup>2</sup> :	93,0 min.
$\Delta_7$ -estigmastenol <sup>3</sup> :	0,5 Max.
Esteroles totales:	1000 ppm min.

### OTRAS DETERMINACIONES:


Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico:	$\leq  0,2 $
Eritrodiol + uvaol (en total de esteroides):	4,5 Max.
Ceras (C42 + C44 + C46):	150 ppm Max.
Monopalmitato de 2-glicerilo:	0,9% Max si C: 16:0 14 Max. 1,0% Max si C: 16:0 >14
Estigmastadienos:	0,05 ppm Max.
Esteres etílicos:	FAEEs $\leq$ 40 ppm (Campaña 2013/2014) <sup>4</sup> FAEEs $\leq$ 35 ppm (Campaña 2014/2015) FAEEs $\leq$ 30 ppm (Campaña posteriores a 2015)

<sup>1</sup> 4,0 < Campesterol  $\leq$  4,5  $\rightarrow$  si Estigmasterol  $\leq$  1,4 y  $\Delta_7$ -estigmastenol  $\leq$  0,3

<sup>2</sup> suma de  $\Delta_{5-23}$ -estigmastadienol + clerosterol +  $\beta$ -sitosterol + sitostanol +  $\Delta_5$ -avenasterol +  $\Delta_{5-24}$ -estigmastadienol

<sup>3</sup> 0,5 <  $\Delta_7$ -estigmastenol  $\leq$  0,8  $\rightarrow$  si Campesterol  $\leq$  3,3;  $\beta$ -sitosterol ap  $\int$ (campest +  $\Delta_7$ estig)  $\geq$  25; Estigmasterol  $\leq$  1,4 y  $\Delta$ ECN42  $\leq$  |0,1|

<sup>4</sup> Este límite se aplica a los aceites de oliva producidos a partir del 1 de marzo de 2014

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> <b>Producto General</b>	EPG - 101 Página 3/ 4
	<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b>	Edición: 3 Fecha: 30/10/14

### CONTAMINANTES:

Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS):	0,75 pg/ g grasa Máx.
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS):	1,25 pg/ g grasa Máx.
Suma de PCB28, PCB52, PCB101 PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6):	40ng/ g grasa Máx
Benzo(a) pireno:	2,0 ppb Max.
Suma de Benzo(a) pireno, Benzo(a) antraceno, Benzo (b) fluoranteno y Criseno:	10,0 ppb Max.
Plomo:	0,1 ppm Max.
Solventes halogenados:	
Cloroformo:	0,10 ppm Max.
Tricloroetileno:	0,10 ppm Max.
Percloroetileno:	0,10 ppm Max.
NOTA. Contenido total:	0,20 ppm Max.

### VALORES NUTRICIONALES:

	100 g	100 ml	15 ml
Valor energético	3700 kJ 900 kcal	3378 kJ 822 kcal	507 kJ 123 kcal
Grasas	100 g	91,3 g	13,7 g
de las cuales:			
Saturadas	15 g	13,7 g	2,0 g
Monoinsaturadas	75 g	68,5 g	10,3 g
Poliinsaturadas	10 g	9,1 g	1,4 g
Hidratos de carbono	0 g	0 g	0 g
de los cuales:			
Azúcares	0 g	0 g	0 g
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0 g
Proteínas	0 g	0 g	0 g
Sal	0 g	0 g	0 g

### ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

- No contiene ni está compuesto por OMG.
- No se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> <b>Producto General</b>	EPG - 101 Página 4/ 4
	<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b>	Edición: 3 Fecha: 30/10/14

## ALÉRGENOS

Alérgeno	No forma parte del ingrediente	No está presente en la misma línea de producción	No es utilizado en la misma planta de fabricación
cereales que contengan gluten y productos derivados	X	X	X
crustáceos y productos a base de crustáceos	X	X	X
huevos y productos a base de huevo	X	X	X
pescado y productos a base de pescado	X	X	X
cacahuets y productos a base de cacahuets	X	X	X
soja y productos a base de soja	X	X	X
leche y sus derivados	X	X	X
Frutos de cáscara y productos derivados	X	X	X
apio y productos derivados	X	X	X
mostaza y productos derivados	X	X	X
granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	X	X	X
anhídrido sulfuroso y sulfitos	X	X	X
altramuces y productos a base de altramuces	X	X	X
moluscos y productos a base de moluscos	X	X	X

## TRANSPORTE:

Navío: Debe ser efectuado de acuerdo a las normas establecidas por "Fosfa Internacional".

Cisterna: Debe ser de acero inoxidable, dedicado únicamente al transporte de productos alimentarios, certificado de limpieza y secado, mínimo espacio libre.

Temperatura: Durante el transporte la temperatura no debe exceder los 32°C.

## CONSERVACIÓN:

Temperatura de conservación aconsejada: 25°C  
 Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente, recipiente cerrado.