

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA Producto General ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MARCA "RS"	EPG - 101 Página 1/ 3
		Edición: 1 Fecha: 1/01/11

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 mqO₂/Kg Max.
 Espectrofotometría: Absorbancias:
 K₂₃₂ 2,50 Max.
 K₂₇₀ 0,22 Max.
 ΔK 0,01 Max.

EDICIÓN	FECHA	MODIFICACIONES
4	1/04/05	Modificaciones al Reg CE 199/2006
5	4/11/06	Modificaciones por el Reg CE 702/2007

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA Producto General ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MARCA “RS”	EPG - 101 Página 2/ 3
		Edición: 1 Fecha: 1/01/11

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS %

Saturados:	C14:0	Mirístico	0,05 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:	4,0 Max.
Estigmasterol:	< Campesterol
β -sitosterol(*):	93,0 min.
Δ_7 -estigmasterol:	0,5 Max.
Esteroles totales:	1000 ppm min.

(*) suma de Δ_{5-23} -estigmastadienol + clerosterol + β -sitosterol + sitostanol + Δ_5 -avenasterol + Δ_{5-24} -estigmastadienol

OTRAS DETERMINACIONES:

Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico:	0,2 Max.
Eritrodiol + uvaol (en total de esteroides):	4,5 Max.
Ceras:	250 ppm Max.
Monopalmitato de 2-glicerilo:	0,9% Max si C16:0 14 Max.
	1,0% Max si C16:0 >14
Estigmastadienos:	0,10 ppm Max.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA Producto General ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MARCA “RS”	EPG - 101 Página 3/ 3
		Edición: 1 Fecha: 1/01/11

CONTAMINANTES:

Benzo(a)pireno	2,0 ppb Max.
Plomo	0,1 ppm Max.
Dioxinas y furanos	0.75 pg/ EQT PCDD/F-OMS/g grasa Máx.
Dioxinas, furanos y PCB similares a dioxinas	1.5 pg/ EQT PCDD/F-OMS/g grasa Máx.

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:

Lípidos:	100%
Energía/100g:	900 Kcal.
Vitaminas naturales	E A
Proteínas:	No contiene
Hidratos de carbono:	No contiene

OTRAS CONSIDERACIONES

Codificación de lote: L-aaXXXddd, siendo aa el año de envasado, XXX el día juliano de envasado y ddd el depósito de origen.

Fecha de consumo preferente: Dos años después de la fecha de envasado.

MATERIAL DE ENVASADO Y FORMATOS:

Botella de vidrio de 1 litro, 750 ml, 500 ml y 250 ml con tapón de HDPE.
 Jarra de vidrio de 500 ml y 250 ml con tapón metálico.
 Botella de PET de 5 litros, 2 litros, 1 litro, 500 ml y 250 ml con tapón de HDPE.
 Latas de 5 litros, 3 litros, 1 litro, 500 ml y 200 ml con tapón de HDPE.
 Monodosis de 10 ml, 13 ml y 20 ml.
 Unifill monodosis de 10 ml.