

Cód: FT-P10018	Ed: 01	Fecha: 13-03-17	Pág: 1 de 3
----------------	--------	-----------------	-------------

Producto	Aceite de Oliva 1 °	Marca comercial	La Masía Sumum
País de origen	España		

ETIQUETADO

Denominación de venta	Aceite de Oliva. Contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes
-----------------------	---

Descripción	Aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas.
-------------	--

Ingredientes	Aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva refinado.
--------------	--

Identificación del lote	Rotulado en el envase	
	LAAJJJXX	AA=últimos dígitos del año - JJJ=día juliano - XX= Línea de envasado

Fecha de consumo preferente	18 meses	Rotulado en el envase
	MM/AAAA	MM= Mes AAAA= Año

Información nutricional	Valores expresados para:	100 g	100 ml	15 ml	14 ml
	Valor energético	3.700 kJ	3.389 kJ	508 kJ	474 kJ
		900 kcal	824 kcal	124 kcal	115kcal
	Grasas, de las cuales:	100 g	92 g	14 g	13 g
	saturadas	15 g	14 g	2,1 g	1,9 g
	monoinsaturadas	75 g	69 g	11 g	9,6 g
	poliinsaturadas	10 g	9,2 g	1,4 g	1,3g
	Hidratos de Carbono, de los cuales:	0 g	0 g	0 g	0 g
	azúcares	0 g	0 g	0 g	0 g
	Proteínas	0 g	0 g	0 g	0 g
Sal	0 g	0 g	0 g	0 g	

Recomendaciones de uso y conservación	Preservar del calor y el exceso de luz.
---------------------------------------	---

Origen	Español
--------	---------

FORMATOS DE ENVASES

Código interno	L12101	L12103	L12105		
Contenido neto (ml)	1.000	3.000	5.000		
Material envase	PET	PET	PET		
Tipo de cierre	Tapón 21/29 Verde	Presión 45 x 20 Verde	Presión 45 x 20 Verde		
Material tapón	PE	PE	PE		
Tipo etiquetado	Papel Estucado	Autoadhesivo	Autoadhesivo		
Asa	-	Verde	Verde		
Cápsula	-	-	-		
EAN 13	8432580121011	8432580121035	8432580121059		
DUN 14	18432580121018	58432580121030	18432580121056		
Formato caja/display	15x1	3x3	3x5		
Medida formato (AxFxAL) (mm)	Ø73x73x275	Ø140x115x300	Ø 150x133x351		
Tipo palet	EU	EU	EU		
Cajas por camada / nº de camadas	Cajas 11 / nº 5	Cajas 18/ nº 5	Cajas 15/ nº 4		
Total de cajas por palet	55	90	60		
Altura palet (mm)	1575	1590	1574		
Peso palet total (kg)	813,565	802,8	880,38		

Cód: FT-P10018

Ed: 01

Fecha: 13-03-17

Pág: 2 de 3

Producto	Aceite de Oliva 1 °	Marca comercial	La Masía Sumum
-----------------	---------------------	------------------------	----------------

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

COMPOSICIÓN DE ACIDOS GRASOS (%)				ANÁLISIS ESPECÍFICOS	
Saturados				Acidez (% ácido oleico)	1,0 Máx.
C14:0	Mirístico		0,03 Máx.	Índice de Peróxidos	15 mQ /kg Máx.
C16:0	Palmítico	7,5 Min.	20,0 Máx.	Absorbancias (Espectrofotometría)	K 1,15 Máx. ΔK 0,15 Máx.
C17:0	Heptadecanoico		0,4 Máx.	Jabón	Negativo
C18:0	Estearico	0,5 Min.	5,0 Máx.	COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES (%)	
C20:0	Araquídico		0,6 Máx.	Colesterol	0,5 Máx.
C22:0	Behénico		0,2 Máx.	Brasicasterol	0,1 Máx.
C24:0	Lignocérico		0,2 Máx.	Campesterol	4,0 Máx.
Monoinsaturados				Estigmasterol	< Campesterol
C16:1	Palmitoleico	0,3 Min.	3,5 Máx.	β- sitosterol *	93,0 Min.
C17:1	Heptadecenoico		0,6 Máx.	Δ7-estigmastenol	0,5 Máx.
C18:1	Oleico	55,0 Min	83,0 Máx.	Esteroles totales	1000 ppm Min.
C20:1	Eicosenoico		0,5 Máx.		
Poliinsaturados				OTRAS DETERMINACIONES	
C18:2	Linoleico	2,5 Min.	21,0 Máx.	Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico	≤ 0,3
C18:3	Linolénico		1,0 Máx.	EritrodioI+uvaol (en total esterole)	4,5 Máx.
Isomeros Trans				Ceras (C40+C42+C44+C46)	350 ppm Máx.
Trans Oleico			0,20 Máx.	Monopalmitato de 2-glicerilo	0,9% Máx. si C:16:0 14 Máx. 1,0% Máx. si C:16:0 > 14
Trans L+Ln			0,30 Máx.		
CONTAMINANTES					
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)		0,75 pg/g grasa Máx.		Solventes halogenados	
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS)		1,25 pg/g grasa Máx.		Cloroformo	0,10 ppm Máx.
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)		40 ng/g grasa Máx		Tricloroetileno	0,10 ppm Máx.
Benzo(a)pireno		2,00 ppb Máx.		Percloroetileno	0,10 ppm Máx.
Suma de Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno, Benzo(b)fluoranteno y Criseno		10,0 ppb Máx.		Nota.Contenido total	0,20 ppm Máx.
Plomo		0,1 ppm Máx.			

* Suma de delta-5,23-estigmastadienol + clerosterol + β- sitosterol+sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-estigmastadienol

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Líquido brillante a la temperatura de 20°C
Color	Amarillo claro
Olor	Neutro, sin síntomas de rancidez
Sabor	Neutro, sin síntomas de rancidez

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Aceite procedente únicamente del fruto del olivo (*Olea europea* Hoffm. y Link), con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de reesterificación y sometido a refinación completa.

Puede ser consumido por cualquier grupo poblacional y puede emplearse en guisos, aliños, frituras y en crudo.

Este producto no contiene ningún alérgeno según el anexo II del Reglamento (UE) N°1169/2011 y posteriores modificaciones.

No contiene ni proviene de Organismos Modificados Genéticamente y esta exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos (UE) n° 1829/2003 y 1830/2002 y posteriores modificaciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

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

Temperatura de conservación aconsejada: 25°C

Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente, recipiente cerrado

LEGISLACIÓN

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, así como con la legislación específica aplicada a cada producto (Reglamento (CE) 2568/91, Reglamento (UE) 29/2012, RD 1431/2003, Normas COI y RTS de aceites vegetales comestibles) y la legislación sobre etiquetado, higiene, contenidos netos, aditivos, criterios microbiológicos, OMG, alérgenos, materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos, con los límites máximos de contaminantes (Reglamento (UE) 1881/2006) y LMR de plaguicidas (Reglamento(UE) 396/2005) y sus posteriores modificaciones.

DATOS DEL PROVEEDOR

Razón social: OLEO MASÍA S.A.

Teléfono: +34 955 675 060

Fax: + 34 954 722 866

e-mail: info@lamasia.es

web: www.lamasia.es

OLEO MASÍA S.A. Departamento I+D+C

Aprobado por: Ricardo Fernández (Director I+D+C)

Elaborado por: José Luis Algeciras (Jefe de I+D)

TIPOS DE FORMATOS



BOTELLA 1 l



GARRAFA 3 l



GARRAFA 5 l