Producto	Aceite de Oliva Virgen Extra	**Marca comercial**	Excelencia
País de origen	España		

ETIQUETADO

Denominación de venta	Aceite de Oliva Virgen Extra	
Descripción	Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos	
Ingredientes	Aceite de Oliva Virgen Extra	
Identificación del lote	Rotulado en el envase	
	LAAJJJXX	AA=últimos dígitos del año - JJJ=día juliano - XX= Línea de envasado
Fecha de consumo preferente	12 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	**L13101**	**L13103**	**L13105**		
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	8432580131010	8432580131034	8432580131058		
DUN 14	18432580131017	18432580131031	18432580131055		
Formato caja/display	15 x 1	3 x 3	3 x 5		
Medida formato (AxFxAL) (mm)	73 x 73 x 275	140 x 115 x 300	150 x 133 x 351		
Tipo palet	EU	EU	EU		
Cajas por camada / nº de camadas	11 x 5	18 x 5	15 x 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		

Producto	Aceite de Oliva Virgen Extra	**Marca comercial**	Excelencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

COMPOSICIÓN DE ACIDOS GRASOS (%)			
Saturados			
C14:0	Mirístico		0,03 Máx.
C16:0	Palmítico	7,5 Mín.	20,0 Máx.
C17:0	Heptadecanoico		0,4 Máx.
C18:0	Esteárico	0,5 Mín.	5,0 Máx
C20:0	Araquídico		0,6 Máx.
C22:0	Behénico		0,2 Máx.
C24:0	Lignocérico		0,2 Máx.
Monoinsaturados			
C16:1	Palmitoleico	0,3 Mín.	3,5 Máx
C17:1	Heptadecenoico		0,6 Máx.
C18:1	Oleico	55,0 Mín.	83,0 Máx.
C20:1	Eicosenoico		0,5 Máx.
Poliinsaturados			
C18:2	Linoleico	2,5 Mín.	21,0 Máx.
C18:3	Linolénico		1,0 Máx.
Isomeros Trans			
Trans Oleico			0,05 Máx.
Trans L+Ln			0,05 Máx.

ANÁLISIS ESPECÍFICOS	
Acidez (% ácido oleico)	0,8 Máx.
Índice de Peróxidos	20 mqO_2/kg Máx.
Absorbancias (Espectrofotometría)	K_{232} 2,50 Máx.
	K_{270} 0,22 Máx.
	ΔK 0,01 Máx.
COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES (%)	
Colesterol	0,5 Máx.
Brasicasterol	0,1 Máx.
Campesterol [1]	4,0 Máx.
Estigmasterol	< Campesterol
β- sitosterol [2]	93,0 Mín.
Δ7-estigmastenol [3]	0,5 Máx.
Esteroles totales	1000 ppm Mín.
OTRAS DETERMINACIONES	
Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico	≤|0,2|
Eritrodiol+uvaol (en total esteroles)	4,5 Máx.
Ceras (C40+C42+C44+C46)	150 ppm Máx.
Monopalmitato de 2-glicerilo	0,9% Máx si C:16:0 14 Máx. 1,0% Máx si C:16:0 > 14
Estigmastadienos	0,05 ppm Máx
Esteres etílicos	≤ 35 mg/kg

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.		

[1] 4,0 < Campesterol ≤ 4,5 → si Estigmasterol ≤ 1,4 y Δ7-estigmastenol ≤ 0,3

[2] Suma de delta-5,23-estigmastadienol + clerosterol + β- sitosterol+sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-estigmastadienol

[3] 0,5 < Δ7-estigmastenol ≤ 0,8 → si Campesterol ≤ 3,3; β- sitosterol ap/(campest + Δ7-estig) ≥ 25; Estigmaterol ≤ 1,4 y ΔECN42 ≤ |0,1|

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Líquido brillante a la temperatura de 20ºC (Filtrado)
Color	Característico
Evaluación organoléptica	Mediana del defecto = 0
	Mediana del frutado > 0

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

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.

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

Este producto no contiene ningún alérgeno según el anexo II del Reglamento (UE) Nº1169/2011 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) nº 1829/2003 y 1830/2002 y posteriores modificaciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Durante el transporte la temperatura no debe exceder los 32ºC

Temperatura de conservación aconsejada: 25ºC

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