



Moncel®

c/ Girona, 44 - 08270 Navarcles
Tel. 93 827 00 18 - Fax 93 827 02 29

Titulo: Aceite de oliva virgen

Índice:

1. Definición y denominación
2. Origen
3. Procesos
4. Condiciones de distribución
5. Uso de producto
6. Población de destino
7. Metales pesados
8. Alérgenos y O.G.M.
9. Composición y etiquetado
10. Características físico-químicas
11. Características organolépticas
12. Características nutricionales
13. Dioxinas y dioxinas como PCB's
14. Conservación y durabilidad
15. Normativa legal aplicable

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	F04.01.11
Elaborado por:	Vicente Zaragoza Cascales	Fecha última revisión: 10/01/2018

1. Definición y denominación

El aceite de oliva virgen se obtiene a partir del fruto del olivo (*Olea europea* L.) únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos en condiciones, sobre todo térmicas, que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración.

Se denomina Aceite de Oliva Virgen (AOV), al aceite de oliva virgen con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 2 gr. / 100 gr. Y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría por la normativa comunitaria vigente.

2. Origen

El país de origen, España.

3. Procesos

El único proceso que se realiza en esta empresa es el filtrado del aceite y únicamente si se considera necesario.

4. Condiciones de distribución

Es recomendable su distribución tanto a granel como envasado, en compartimientos aislados de la temperatura exterior y al abrigo de la luz.

5. Uso de producto

Se puede utilizar para fritura o en crudo como aliño. Teniendo en cuenta que el calentamiento repetido puede modificar sus características organolépticas (olor, sabor y textura) y químicas (producción de radicales libres e hidrocarburos).

6. Población de destino

Destinado a toda población en general, incluyendo niños, ancianos y embarazadas.

7. Metales pesados

Plomo < 0,10 mg/kg

8. Alérgenos y O.G.M.

El Aceite de Oliva Virgen no está incluido en la lista de Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011), ni es un producto OMG (según Reglamento 1819/2003).

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	F04.01.11
Elaborado por:	Vicente Zaragoza Cascales	Fecha última revisión: 10/01/2018

9. Composición y etiquetado.

INGREDIENTES	PACKAGING		
	Tipo de envase	Material	Formato
Aceite de Oliva Virgen	Granel	Acero Inox.	Cisternas
	Granel	Plástico.	Contenedores
	Botellas	PET	2L, 5L, 8L
	Botellas	Cristal, PET	250 ml, 500 ml, 750 ml, 1L
	Garrafas	Polietileno	10L, 25L

Etiquetado conforme a la norma general de etiquetado, Reglamento (UE) 1169/2011 y el Real Decreto 1808/1991 referente al lote.

10. Características Físico-Químicas.

Pruebas de Calidad:

- Humedad y materias volátiles: $\leq 0.1\%$.
- Impurezas insolubles en éter de petróleo: $\leq 0.05\%$.
- Acidez: $\leq 2,0^\circ$.
- Índice de Peróxidos (m.e.q. de O activo/ kg. de grasa): ≤ 20 .
- Residuos de jabón: Negativo.
- K-270: $\leq 0,25$
- K-232: $\leq 2,60$
- Delta-K: $\leq 0,01$

Pruebas de Pureza:

- Porcentajes en peso referidos a la fracción de ácidos grasos:

- Ac. Mirístico..... $\leq 0,03$.
- Ac. Palmítico..... 7,50 - 20,00
- Ac. Palmitoleico..... 0,30 - 3,50
- Ac. Heptadecanoico..... $\leq 0,30$
- Ac. Heptadecenoico..... $\leq 0,30$

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	F04.01.11
Elaborado por:	Vicente Zaragoza Cascales	Fecha última revisión: 10/01/2018

Ac. Esteárico..... 0,50 - 5,00

Ac. Oleico..... 55,00 - 83,00

Ac. Linoleico..... 3,50 - 21,00

Ac. Linolénico..... $\leq 1,0$.

Ac. Aráquico..... $\leq 0,6$.

Ac. Gadoleico..... $\leq 0,5$.

Ac. Behénico..... $\leq 0,2$.

Ac. Lignocérico..... $\leq 0,2$.

- Suma de los isómeros transoleicos: $\leq 0,05$ %.

- Sumas de los isómeros translinoleicos + translinolénicos: $\leq 0,05$ %.

- Composición de Esteroles (%):

Colesterol..... $\leq 0,5$.

Brasicasterol..... $\leq 0,1$.

Campesterol..... $\leq 4,0$.

Estigmasterol..... $< \text{Camp}$.

Beta-Sitosterol aparente..... $\geq 93,0$.

Delta 7 Estigmastenol..... $\leq 0,5$.

(Beta-Sitosterol aparente: delta-5,23-estigmastadienol + clerosterol + beta-sitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-estigmastadienol)

- Monopalmitato de 2-glicerilo (%):

$\leq 0,9$ si el % total de ácido palmítico es ≤ 14 %

$\leq 1,0$ si el % total de ácido palmítico es > 14 %

- Esteroles totales (mg/kg): ≥ 1000 .

- Eritrodiol y uvaol: $\leq 4,5$ %.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	F04.01.11
Elaborado por:	Vicente Zaragoza Cascales	Fecha última revisión: 10/01/2018

- Ceras (C42 + C44 + C46, mg/kg): ≤ 150 .

-Diferencia: ECN 42 (HPLC) y ECN 42 (calculo teórico): $\leq |0,2|$

-Estigmastadienos mg/kg: $\leq 0,05$

11. Características Organolépticas

- Aspecto: Límpido, mantenido a 20 °C durante veinticuatro horas. A baja temperatura se hiela volviendo a su aspecto original al recuperar la temperatura.
- Olor y sabor normales, con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.
- Evaluación organoléptica mediana del defecto $\leq 3,5$.
- Evaluación organoléptica mediana del atributo > 0 .

12. Características nutricionales

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (por 100g)	DESCRIPCIÓN
Valor energético	888 Kcal/3700 KJ
Hidratos de carbono	0
De los cuales son azucares	0
Proteínas	0
Fibra	0
Grasa, de los cuales son:	100 grs
Grasas saturadas	15 grs
Grasas mono-insaturadas	74 grs
Grasas poli-insaturadas	11 grs
Sal	0

13. Dioxinas y dioxinas como PCB's

Dioxinas y furanos (WHO-PCCD/F-TEQ): max. 0,75 pg/g de grasa

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	F04.01.11
Elaborado por:	Vicente Zaragoza Cascales	Fecha última revisión: 10/01/2018

Dioxinas, furanos y dioxina como PCB's (WHO-PCCD/F-PCB-TEQ): max. 1,25 pg/g de grasa

Suma de PCB's 40 ng/g

14. Conservación y durabilidad

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. Siendo su plazo de consumo preferentemente, en condiciones optimas, de un año.

15. Normativa Legal Aplicable

Real Decreto 308/1983, de 25 enero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles y sus posteriores modificaciones

Reglamento (CE) N° 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.

Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones

Reglamento de ejecución (UE) N° 29/2012 de la comisión, de 13 de enero de 2012, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva y sus posteriores modificaciones

Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos; y sus posteriores modificaciones.

Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios; y sus posteriores modificaciones.

Reglamento CE 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y sus posteriores modificaciones.

Real Decreto 640/2006 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; y sus posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y sus posteriores modificaciones.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	F04.01.11
Elaborado por:	Vicente Zaragoza Cascales	Fecha última revisión: 10/01/2018

Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y sus posteriores modificaciones.