



FICHA TECNICA Nº FTUE-ES-CC/55

Edición: 6

Fecha: 05/03/2018

Referencia: 801226



Denominación legal: **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA**

Legal denomination: **EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ARBEQUINA**

Denominación comercial: **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA**

Trade name: **EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ARBEQUINA**

1	Descripción de producto:	<p>Acete de oliva virgen extra: acete de oliva de categoria superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. Aceitunas solo de la variedad Arbequina</p> <p>Product description: <i>Extra Virgin Olive Oil: superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanically means. Olives coming from Arbequina variety</i></p>
2	Ingredientes:	Acete de oliva virgen extra
2	Composición:	<i>Extra virgin olive oil</i>
3	Características organolépticas:	Conforme al reglamento UE 2015/1830
3	Organoleptic characteristics:	<i>According to UE regulation 2015/1830</i>
3	Frutado / Fruity	>0
3	Defectos / Defects	0
4	Características fisico-químicas:	Conforme al reglamento UE 2015/1830
4	Physico-chemical characteristics:	<i>According to UE regulation 2015/1830</i>
4	Acidez(%ácido oleico) / Acidity(%oleic acid)	<0,5
4	Índice de Peroxidos(meqO2/kg) / Peroxyde Value(meqO2/kg)	<15
4	K270	<0,22
4	K232	<2,5
4	Delta-K	<0,01
4	Composición de ácidos grasos/fatty acid composition	
4	Mirístico C14:0(%) / Myristic C14:0(%)	<0,03
4	Palmítico C16:0(%) / Palmític C16:0(%)	7,5-20
4	Palmitoleico C16:1(%) / Palmitoleic C16:1(%)	0,3-3,5
4	Esteárico C18:0(%) / Stearic C18:0(%)	0,5-5
4	Oleico C18:1(%) / Oleic C18:1(%)	55-83
4	Linoleico C18:2(%) / Linoleic C18:2(%)	2,5-21
4	Linolénico C18:3(%) / Linolenic C18:3(%)	<1
4	Araquídico C20:0(%) / Arachidic C20:0(%)	<0,6
4	Eicosenoico C20:1(%) / Eicosenoic C20:1(%)	<0,4
4	Behénico C22:0(%) / Behénic C22:0(%)	<0,2
4	Lignocérico C24:0(%) / Lignoceric C24:0(%)	<0,2
4	Trans oleico (%) / trans-oleic(%) C18:1T	<0,05
4	trans linoleico+linolenico(%) / trans linoleic+linolenic (%) C18:2T+C18:3T	<0,05
4	Ésteres etílicos (mg/kg) / Ethyl esters (mg/kg)	<35
4	Diferencia ECN42(%) / Difference ECN 42(%)	<0,2
4	Stigmastadienos(mg/kg) / Stigmastadienes(mg/kg)	<0,05
4	Ceras(mg/kg) / Waxes(mg/kg)	<150
4	Composición esterol(es)/Sterol composition	
4	Colesterol(%) / Cholesterol(%)	<0,5
4	Brasicasterol(%) / Brassicasterol(%)	<0,1
4	Campesterol(%) / Campesterol(%)	<4
4	Estigmasterol(%) / Stigmasterol(%)	<campesterol
4	β-sitosterol aparente(%) / App β-sitosterol(%)	>93
4	Delta-7-estigmastenol(%) / Delta-7-stigmastenol(%)	<0,5
4	Esteroles totales(mg/kg) / Total sterols(mg/kg)	>1000
4	Eritrodiol + uvaol(%) / Erythrodiol + uvaol (%)	<4,5
5	Información Nutricional:	por 100g (Conforme al reglamento UE 1169/2011)
5	Nutritional Facts:	<i>per 100g (According to UE regulation 1169/2011)</i>
5	Valor Energético / Energy	3700kJ/900Kcal
5	Grasas / Fat	100g
5	de las cuales / of which	
5	Saturadas, / Saturates,	16g
5	Monoinsaturadas, Mono-unsaturates,	73g
5	Poliinsaturadas, / Polyunsaturates	11g
5	Hidratos de Carbono / Carbohydrates	0g
5	de los cuales / of which	
5	Azúcares, / Sugars,	0g
5	Proteínas / Protein	0g
5	Sal / Salt	0g
5	Vitamina E / Vitamin E	20mg (167%VRN)/(167%NRV) Valor de Referencia de Nutrientes / Nutrient Reference Values
6	Contaminantes:	
6	Metales pesados / Heavy metals	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
6	Benzo-alfa-pireno/ Benzo-alpha-pyrene 4HAP / 4PAH	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>

Ácido erúxico / Erucic acid	Conforme al reglamento UE 696/2014 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 696/2014 and amendments</i>
Derivados halogenados / Halogenated Solvents	Conforme al reglamento UE 2568/1991 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 2568/1991 and amendments</i>
Pesticidas / Pesticides	Conforme al reglamento UE 396/2005 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 396/2005 and amendments</i>
Suma de dioxinas(EQT PCDD/F-OMS) Sum of dioxins(WHO-PCDD/F-OMS)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
Suma de dioxinas y PCB's similares a dioxinas Sum of dioxins and dioxins-likePCBS	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
Suma de 6 PCB's Sum of 6 PCBS	Conforme al reglamento UE 1259/2011 / <i>According to UE regulation 1259/2011</i>
Glicidil ester / Glycidyl esters	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>

7	Características Microbiológicas: Microbiological characteristics:	No aplicable en aceites dado su nulo contenido en agua <i>No applicable in oils because of its low water content</i>
----------	--	---

8	Envasado en: / Packed in:	
	Plástico / Plastic	0,25/0,5/0,75/1/1,3/1,5/2/3/5/10/25/1000 L and tank truck
	Vidrio / Glass	0,125/0,25/0,5/0,75/1 L
	Lata / Tin	0,1/0,2/0,25/0,5/1/3/3,78/4/5/20 L

9	Condiciones especiales: / Special conditions	
	de almacenamiento: / storage:	Conservar en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz. Cerrar bien el envase después de su uso <i>Keep in a cool, dry place and store away from direct light. Recap after each use</i>
	de transporte: / of transport:	No es necesario control de temperatura <i>Is not necessary any temperature control</i>
	Consumir preferentemente antes de / Best before	12,15 o 18 meses desde la fecha de envasado según referencia <i>12,15 or 18 months from packing date depending on the reference</i>

10	Etiquetado Labelling	Información detallada en el artículo 9 del reglamento UE 1169/2011: Denominación del alimento, lista de ingredientes, cantidad neta, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, condiciones de uso, razón social, información nutricional, país de origen, menciones obligatorias del reglamento 29/2012. Variedad: Arbequina <i>Information described in the article 9 of UE regulation 1169/2011: name of the food, list of ingredients, net quantity, best before date, special storage conditions, conditions of use, name or business name, nutrition declaration, country of origin, mandatory claims according to UE regulation 29/2012 Variety: Arbequina</i>
-----------	---------------------------------------	---

11	Destino final previsto para el producto Target population	El producto puede ser consumido por todos los grupos de población. Apto para veganos, vegetarianos, ovo-lacto-vegetarianos, celíacos <i>The product is suitable for everybody. Suitable for vegans, vegetarians, ovo-lacto-vegetarians and coeliacs</i>
-----------	--	--

12	Alérgenos Allergens	No contiene ninguno de los alérgenos descritos en el Anexo II del reglamento UE 1169/2011 <i>The product does not contain any of the allergens explained in Annex II of UE regulation 1169/2011</i>
-----------	--------------------------------------	--

13	OGM GMO	No existen variedades de aceitunas modificadas genéticamente. En nuestras instalaciones no están presentes productos modificados genéticamente, evitando así posibles contaminaciones cruzadas. El producto puede ser considerado libre de OGM acorde con el reglamento UE 1829/2003 y 1830/2003 <i>There are not olives GMO. In our facilities there are not any GMO, this avoid possible cross-contamination. The product can be considered free GMO according to UE regulation 1829/2003 and 1830/2003</i>
-----------	--------------------------	--

14	Identificación del lote Batch explanation	L-AAXXXYYY donde AA son las dos últimas cifras del año en curso; XXXX son cifras correlativas del 3000 al 7999; YYY corresponden al día juliano (en caso de cargas a granel, solo se codifica AAXXXX) <i>L-AAXXXYYY where AA are the last numbers of the current year; XXXX are correlatives numbers from 3000 to 7999; YYY mean Julian day (in case of bulk loadings, it is only coded AAXXXX)</i>
-----------	--	--

15	Modo de empleo How to use	Se utiliza al gusto para la preparación y aderezo de platos. Apto para frituras <i>Dressing of different dishes and suitable for frying</i>
-----------	--	--

La información detallada es confidencial por lo que no se puede divulgar su contenido sin previo consentimiento de Borges Agricultural & Industrial Edible Oils SAU

Detailed information is confidential so it can not disclose their content without prior consent of Borges Agricultural & Industrial Edible Oils SAU