



FICHA TECNICA Nº FTUE-ES-CC/14

Edición: 6

Fecha: 05/03/2019

Referencia: 801216-801220



Denominación legal: **ACEITE DE OLIVA**

Legal denomination: **OLIVE OIL**

Denominación comercial: **ACEITE DE OLIVA SUAVE**

Trade name: **OLIVE OIL**

1	Descripción de producto:	Aceite de oliva - contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes: Aceite que contiene exclusivamente aceites que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas
	Product description:	Olive Oil - olive oil composed of refined olive oils and virgin olive oils: 'oils comprising exclusively olive oils that undergone refining and oils obtained directly from olives'

2	Ingredientes:	Aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra
	Composition:	Refined olive oil and extra virgin olive oil

3	Características físico-químicas:	
	Physico-chemical characteristics:	
	Acidez(%ácido oleico) / Acidity(%oleic acid)	<0,4
	Índice de Peroxidos(meqO2/kg) / Peroxyde Value(meqO2/kg)	<10
	K270	<1
	Delta-K	<0,13
	Lovibond Color Red	1,2-2,4
	Lovibond Color Yellow	20-70
	Composición de ácidos grasos/fatty acid composition	
	Mirístico C14:0(%) / Myristic C14:0(%)	<0,03
	Palmítico C16:0(%) / Palmitic C16:0(%)	7,5-20
	Palmitoleico C16:1(%) / Palmitoleic C16:1(%)	0,3-3,5
	Estearico C18:0(%) / Stearic C18:0(%)	0,5-5
	Oleico C18:1(%) / Oleic C18:1(%)	55-83
	Linoleico C18:2(%) / Linoleic C18:2(%)	2,5-21
	Linolénico C18:3(%) / Linolenic C18:3(%)	<1
	Araquídico C20:0(%) / Arachidic C20:0(%)	<0,6
	Eicosenoico C20:1(%) / Eicosenoic C20:1(%)	<0,4
	Behénico C22:0(%) / Behenic C22:0(%)	<0,2
	Lignocérico C24:0(%) / Lignoceric C24:0(%)	<0,2
	Trans oleico (%) / trans-oleic(%) C18:1T	<0,2
	Trans linoleico+linolénico(%) / trans linoleic+linolenic (%) C18:2T+C18:3T	<0,3
	Diferencia ECN42(%) / Difference ECN 42(%)	<0,3
	Ceras(mg/kg) / Waxes(mg/kg)	<325
	Composición esteroides/Sterol composition	
	Colesterol(%) / Cholesterol(%)	<0,5
	Brassicasterol(%) / Brassicasterol(%)	<0,1
	Campesterol(%) / Campesterol(%)	<4
	Estigmasterol(%) / Stigmasterol(%)	<campesterol
	β-sitosterol aparente(%) / App β-sitosterol(%)	>93
	Delta-7-estigmasterol(%) / Delta-7-stigmasterol(%)	<0,5
	Esteroides totales(mg/kg) / Total sterols(mg/kg)	>1000
	Eritriol + uvaol(%) / Erythriol + uvaol (%)	<4,5

4	Información Nutricional:	por 100g (Conforme al reglamento UE 1169/2011)
	Nutritional Facts:	per 100g (According to UE regulation 1169/2011)
	Valor Energético / Energy	3700kJ/900Kcal
	Grasas / Fat	100g
	de las cuales / of which	
	Saturadas, / Saturates,	16g
	Hidratos de Carbono / Carbohydrates	0g
	de los cuales / of which	
	Azúcares, / Sugars,	0g
	Proteínas / Protein	0g
	Sal / Salt	0g

5	Contaminantes:	
	Metales pesados / Heavy metals	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
	Benzo-alfa-pireno(µg/kg) / Benzo-alpha-pyrene (µg/kg)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
	4HAP(µg/kg) / 4PAH(µg/kg)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
	Ácido erúico(g/kg) / Erucic acid (g/kg)	Conforme al reglamento UE 696/2014 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 696/2014 and amendments
	Derivados halogenados(mg/kg) / Halogenated Solvents	Conforme al reglamento UE 2568/1991 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 2568/1991 and amendments
	Pesticidas / Pesticides	Conforme al reglamento UE 396/2005 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 396/2005 and amendments
	Suma de dioxinas(EQT PCDD/F-OMS)(pg/g grasa)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
	Sum of dioxins(WHO-PCDD/F-OMS)(pg/g fat)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
	Suma de dioxinas y PCB's similares a dioxinas(pg/g grasa)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
	Sum of dioxins and dioxins-likePCBS(pg/g fat)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments

<p>Suma de 6 PCB's(ng/g grasa) Sum of 6 PCBs(ng/g fat)</p> <p>Glicidil ester / Glicidyl esters</p>	<p>Conforme al reglamento UE 1259/2011 / According to UE regulation 1259/2011</p> <p>Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments</p>
<p>6</p> <p>Características Microbiológicas: Microbiological characteristics:</p>	<p>No aplicable en aceites dado su nulo contenido en agua <i>No applicable in oils because of its low water content</i></p>
<p>7</p> <p>Envasado en: / Packed in:</p> <p>Plástico / Plastic</p> <p>Vidrio / Glass</p> <p>Lata / Tin</p>	<p>0,25/0,5/0,75/1/1,3/1,5/2/3/5/10/25/1000 L and tank truck</p> <p>0,125/0,25/0,5/0,75/1 L</p> <p>0,1/0,2/0,25/0,5/1/3/3,78/4/5/20 L</p>
<p>8</p> <p>Condiciones especiales: / Special conditions</p> <p>de almacenamiento: / storage:</p> <p>de transporte: / of transport:</p> <p>Consumir preferentemente antes de / Best before</p>	<p>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></p> <p>No es necesario control de temperatura <i>Is not necessary any temperature control</i></p> <p>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></p>
<p>9</p> <p>Etiquetado Labelling</p>	<p>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, menciones obligatorias del reglamento 29/2012 <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, mandatory claims according to UE regulation 29/2012</i></p>
<p>10</p> <p>Destino final previsto para el producto Target population</p>	<p>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></p>
<p>11</p> <p>Alérgenos Allergens</p>	<p>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></p>
<p>12</p> <p>OGM GMO</p>	<p>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></p>
<p>13</p> <p>Identificación del lote Batch explanation</p>	<p>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></p>
<p>14</p> <p>Modo de empleo How to use</p>	<p>Se utiliza al gusto para la preparación y aderezo de platos. Apto para frituras <i>Dressing of different dishes and suitable for frying</i></p>

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