

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
**ORIGEN: ACEITE DE OLIVA PROCEDENTE DE
ESPAÑA**
**ACEITE DE OLIVA DE CATEGORÍA SUPERIOR OBTENIDO DIRECTAMENTE DE ACEITUNAS Y SOLO
MEDIANTE PROCEDIMIENTOS MECÁNICOS. PRODUCTO FILTRADO**
**FECHA DE CONSUMO
PREFERENTE**

Será 9 meses desde envasado, cerrado, exento de luz, sin otros productos ajenos al propio aceite

SEGURIDAD ALIMENTARIA

LEGISLACIÓN, ACUERDOS INTERNACIONALES Y USO DE PESTICIDAS APROBADOS POR ESPAÑA, UE Y/O PAÍS DE DESTINO

**REQUISITOS DE CALIDAD
ORGANOLÉPTICA**

Mediana de defectos = 0	Amargor < 4,0
Mediana de frutado > 3,0	Picante < 4,0
Aspecto brillante a temperatura 20°C	Color: característico
Olor: Sui generis	Sabor: Sui generis

**REQUISITOS DE CALIDAD
FÍSICO-QUÍMICAS**

Acidez (% Ac. Oleico) ≤ 0,8%	Índice peróxidos ≤ 20 meqO ₂ /kg
K270 ≤ 0,22	K232 ≤ 2,50
Ceras < 250 mg/kg	Estigmastadienos ≤ 0,10 mg/kg
Diferencia entre ECN42 HPLC y ECN42 cálculo teórico ≤ 0,2	
Delta K < 0,01	Ácido Graso Mirístico ≤ 0,03%
Ác. Graso Linoléico 2,5-21%	Ácido Graso Aráquico ≤ 0,6%
Ácido Graso Eicosenoico ≤ 0,4%	Ácido Graso Behénico ≤ 0,2%
Ácido Graso Lignocérico ≤ 0,2%	Colesterol ≤ 0,5%
Suma Isómeros Translinoleicos y Translinoléicos ≤ 0,05%	
Campesterol ≤ 4,0%	Estigmasterol ≤ Campesterol
Beta-sitosterol ≥ 93%	Delta-7-Estigmasterol ≤ 0,5%
Esteroles totales ≥ 1000 ppm	Eritrodiol + Uvaol ≤ 4,5%
Esteres metílicos y etílicos ≤ 35 ppm	Brasicasterol ≤ 0,1%
Monopalmitato de 2-glicerilo < 0,9	

CONTAMINANTES

Humedad y materias volátiles 0,1% máx
Impurezas solubles en éter de petróleo 0,05% máx
Hydrocarburos aromáticos policíclicos:
Benzo(a)pireno: 2,0 ppb máx
Suma de B(a)P+B(a)A+B(b)F+Cry: 10 ppb máx
Dioxinas y PCB:
Suma de PCDD/Fs (EQT PCDD/F-OMS): 0,75 pg/g grasa
PCDD/Fs+PCBs "dioxin-like" (EQT PCDD/F-OMS): 1,25 pg/g grasa
Suma de PCBs "non-dioxin like": 40 ng/g grasa

MICROBIOLOGÍA

No permite desarrollo ni supervivencia de microorganismos. Se cumple la Directiva CE 2073/2005 y sus modificaciones

ALÉRGENOS

Carece de ingredientes alérgenos, según legislación vigente

GMO

Producto No de Origen Genéticamente Modificado (GMO), de acuerdo al conocimiento de nuestros proveedores y procesos

RADIOACTIVIDAD

De acuerdo al Reglamento CEE 3954/87 de 22 de diciembre y modificaciones

VALORES NUTRICIONALES

Lípidos 100%	Proteínas: No contiene
Energía/100g: 900kcal/3700kJ	Hidratos Carbono: No contiene




ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA

Cód.: A-P06-01

Rev.: 01

Fecha: Febrero'21

Pág. 2 de 2

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE EN EXPEDICIÓN (Para Granel y Envasado)	LIMPIO	EXCLUSIVO USO ALIMENTARIO	SECO			
	SIN OLOR AJENO AL PRODUCTO	CISTERNA ÓPACA	PROTEGIDO DE LA LUZ Y CALOR (0-32°)			
USO HABITUAL	Especialmente empleado en crudo para aliño de ensaladas. Puede emplearse en guisos y frituras. Adecuado para elaboración de conservas.					
USO RECOMENDADO	<p>No mezclar aceite nuevo con usado, ni con otros tipos de aceite Evitar sobrepasar 170°C en fritura. Desechar sobrecalentado Los alimentos a freír deben estar secos para evitar el agua Filtrar el aceite tras cada fritura Freír no más de 2 o 3 veces con el mismo aceite Conservar evitando exponerlo al aire, luz y calor El color del aceite no determina su calidad Uso moderado en personas con colesterol alto</p>					
ENVASADO	EAN 13	ENVASE 1º	CIERRES ENVASES 1ºs	Envases / caja cartón	Cajas / palet	Kg / palet
	84 36000 01015 2	PET verde 5 litros:	Asa negra y Tapón de cierre negro a presión	3	44	700
	84 36000 010206	PET verde 1 litro:	Tapón de cierre negro a presión	15	54	850
	84 36000 01018 3	VIDRIO verde 0,5 litros:	Tapón de cierre negro a presión	12	72	800
	84 36000 01019 0	VIDRIO verde 0,75 litros:	Tapón de cierre negro a presión	9	60	700
ACOPAEX DECLARA SU COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE LA LEGALIDAD VIGENTE ACOPAEX DECLARA SU COMPROMISO CON LA AUTENTICIDAD E INTEGRIDAD DE LOS PRODUCTOS						
ESPECIFICACIONES Y ACLARACIONES PARTICULARES DEL CLIENTE						
ACEPTACIÓN Y VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES GENERALES PRESENTADAS						
RESPONSABLE DE CALIDAD ACOPAEX			CLIENTE:			
						
Nombre: José Riola Macías			Nombre:			
Fecha: 22/11/21			Fecha:			

Si no devuelve estas especificaciones firmadas y selladas en una semana entendemos que las aprueba.
DOCUMENTO CONFIDENCIAL Y SECRETO. PROHIBIDA SU DIFUSIÓN A TERCERAS PERSONAS SIN AUTORIZACIÓN DEL RESPONSABLE DE CALIDAD O COMERCIALES DE ACOPAEX S. COOP.