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 **(REG. (UE) 2022/2104 Y 2022/2105)**		
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Será 9 meses desde envasado, cerrado, exento de luz, sin otros productos ajenos al propio aceite	
SEGURIDAD ALIMENTARIA	Legislación, acuerdos internaciones y uso de pesticidas aprobados por España, UE y/o país de destino **(REG. (CE) 396/2005 Y REG. (UE) 2023/915)**	
REQUISITOS DE CALIDAD ORGANOLÉPTICA	Aspecto brillante a temperatura 20ºC	Color: característico
	Olor: Sui generis	Sabor: Sui generis
	Mediana de defectos = 0,0	Amargor<4,0
	Mediana de frutado > 0,0	Picante<4,0
REQUISITOS DE CALIDAD FÍSICO-QUÍMICAS — **CRITERIOS DE CALIDAD**	Acidez (% Ac. Oleico) ≤0,8%	Índice peróxidos≤20 meqO_2/kg
	K270≤0,22	K232≤2,50 / Delta K≤0,01
	Ésteres etílicos de ácidos grasos (FAEEs)≤35 mg/kg	
CRITERIOS DE PUREZA	Composición de los ácidos grasos	
	Mirístico ≤ 0,03%	Linoléico 2,5-21% / Aráquico≤0,6%
	Eicosenoico≤0,5%	Behénico≤0,2% / Lignocérico≤0,2%
	Estigmastadienos≤0,05 mg/kg	Monopalmitato de 2-glicerilo<0,9%
	Diferencia entre ECN42 HPLC y ECN42 cálculo teórico ≤ 0,2	
	Suma Isómeros Translinoleicos + Translinolénicos≤0,05%	
	Composición de los esteroles	
	Colesterol≤0,5%	Brasicasterol≤0,1%
	Campesterol≤4,0%	Estigmasterol < Campesterol
	Beta-sistosterol≥93%	Delta-7-Estigmastenol≤0,5%
	Esteroles totales≥1000 mg/kg	Eritrodiol+Uvaol≤4,5%
	Ceras (C42+C44+C46) ≤ 150 mg/kg	
CONTAMINANTES	Humedad y materias volátiles 0,1% máx	
	Impurezas insolubles en éter de petróleo 0,05% máx	
	Hidrocarburos aromáticos policíclicos:	
	Benzo(a)pireno: 2,0 µg/kg	
	Suma de B(a)P+B(a)A+B(b)F+Cry: 10 µg/kg	
	Dioxinas y PCB:	
	Suma de PCDD/Fs (EQT PCDD/F-OMS): 0,75 pg/g grasa	
	PCDD/Fs+PCB similares a dioxinas EQT PCDD/F-OMS):1,25 pg/g grasa	
	Suma de PCBs no similares a dioxinas: 40 ng/g grasa	
	MOSH/MOAH: conforme a la legislación de la UE vigente	
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 con el conocimiento de nuestros proveedores y procesos	
RADIOACTIVIDAD	De acuerdo con el Reglamento (Euratom) 2016/52 de 15 de enero y sus modificaciones	
VALORES NUTRICIONALES (100g)	Valor Energético: 3700kJ (900kcal)	
	Grasa Bruta: 99,7g	aprox. Saturadas: 17g
	Hidratos de Carbono: <0,1g	Azúcares: <0,1g
	Proteínas:<0,1g	Sal: <0,1g

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE EN EXPEDICIÓN (Para Granel y Envasado)	LIMPIO	EXCLUSIVO USO ALIMENTARIO	SECO
	SIN OLOR AJENO AL PRODUCTO	CISTERNA OPACA	PROTEGIDO DE LA LUZ Y CALOR (10-32º)
USO HABITUAL	Especialmente empleado en crudo para aliño de ensaladas. Puede emplearse en guisos y frituras. Adecuado para elaboración de conservas.		
USO RECOMENDADO	➢ No mezclar aceite nuevo con usado, ni con otros tipos de aceite ➢ Evitar sobrepasar 170ºC 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		

	EAN 13	ENVASE 1º	CIERRES ENVASES 1os	Envases / caja cartón	Cajas / palet	Kg / palet
ENVASADO	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: Rubén Corzo Soltero	Nombre:
Fecha: 07/10/26	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.