



FICHA TÉCNICA

Fecha 08/05/2018

Rev: 1

Página 1 de 5

	Denominacion Legal: Legal Denomination	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
	Denominación comercial: Trade name:	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
1	Descripción del producto: Product description:	Aceite de oliva virgen extra: aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. Extra Virgin Olive Oil: superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanically means.
2	Ingrediente:	Aceite de oliva virgen extra. Extra virgin olive oil.
	Composition:	
3	Características organolépticas: Organoleptic characteristics:	
	Frutado/Fruity	>0
	Defectos/Defects	0
4	Características Físico-Químicas Aceite: Physico-chemical characteristics:	Conforme al reglamento UE 2015/1830 According to UE regulation 2015/1830
	Acidez(%ácido oleico) / Acidity(%oleic acid)	<0.8
	Índice de Peroxidos(meqO2/kg) / Peroxyde Value(meqO2/kg)	<15
	K270	<0.15
	K232	<2.4
	Delta-K	<0,01
	Composición de ácidos grasos/fatty acid composition	
	Mirístico C14:0(%) / Myristic C14:0(%)	<0,03



FICHA TÉCNICA

Fecha 08/05/2018

Rev: 1

Página 2 de 5

	Palmítico C16:0(%) / Palmític C16:0(%)	7,5-20
	Palmitoleico C16:1(%) / Palmitoleic C16:1(%)	0,3-3,5
	Esteárico 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(%) / Behénic C22:0(%)	<0,2
	Lignocérico C24:0(%) / Lignoceric C24:0(%)	<0,2
	Trans oleico (%) / trans- oleic(%) C18:1T	<0.05
	Trans linoleico+linolenico(%) /trans linoleic+linolenic (%) C18:2T+C18:3T	<0.05
	Esteres Etilicos (mg/kg)Ethyl esters (mg/Kg)	<35
	Diferencia ECN42(%) / Difference ECN 42(%)	<0,2
	Ceras(mg/kg) / Waxes(mg/kg)	<150
	Composición esteroles/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-estigmastenol(%) / Delta-7-stigmastenol(%)	<0,5
	Esteroles totales(mg/kg) / Total sterols(mg/kg)	>1000



FICHA TÉCNICA

Fecha 08/05/2018

Rev: 1

Página 3 de 5

	Eritrodiol+uvaol (%)/Erythrodiol + uvaol (%)	<4.5
5	Informacion Nutricional: Nutritional Facts:	por 100g (Conforme al reglamento UE 1169/2011) <i>per 100g (According to UE regulation 1169/2011)</i>
	Valor Energético / Energy	3700kJ/900Kcal
	Grasas / Fat	100g
	de las cuales / of which	
	Saturadas, / Saturates,	16g
	Monoinsaturadas, Mono-unsaturates,	75g
	Hidratos de Carbono / Carbohydrates	0g
	de los cuales / of which	
	Azúcares, / Sugars,	0g
	Proteínas / Protein	0g
	Sal / Salt	0g
6	Contaminantes: Contaminants:	
	Metales pesados / Heavy metals	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
	Benzo-alfa-pireno(µg/kg) / Benzo-alpha-pyrene (µg/kg)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
	4HAP(µg/kg) / 4PAH(µg/kg)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
	Ácido erúico(g/kg) / Erucic acid (g/kg) Derivados halogenados(mg/kg) / Halogenated Solvents	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/According to regulation 2568/1991 and amendments.
	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)(pg/g grasa) Sum of dioxins(WHO-PCDD/F-OMS)(pg/g fat)	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(pg/g grasa) Sum of dioxins and dioxins-likePCBS(pg/g fat)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
7	Envasado en: / Packed in:	
	Pet/pet	5l, 250ML
	Vidrio/Glass	250ml,
	Lata/Tin	

	FICHA TÉCNICA	Fecha 08/05/2018 Rev: 1 Página 4 de 5
---	----------------------	---

	Tarrina/Tarrine	10ml
	Miniaturas/Thumbnails	
	Sobre de papel/Paper envelope	
	bagin -box/ bagin -box	
8	Características Microbiológicas:	No aplicable en aceites dado su nulo contenido en agua
	Microbiological characteristics:	<i>No applicable in oils because of its low water content</i>
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	Nacional: 12 meses desde la fecha de envasado según referencia Exportación: 24 meses desde la fecha de envasado según referencia. <i>National: 12 months from packing date depending on the reference</i> Export: 24 months from the date of packaging according to reference.
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, 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>
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 The product is suitable for everybody. Suitable for vegans, vegetarians, ovo-lacto-vegetarians and coeliac
12	Alérgenos Allergens	No contiene ninguno de los alérgenos descritos en el Anexo II del reglamento UE 1169/2011 The product does not contain any of the allergens explained in Annex II of UE regulation 1169/2011
13	OGM GMO	No existen variedades de aceitunas modificadas genéticamente. En nuestras instalaciones no están presentes productos modificados genéticamente, evitando así posibles contaminación cruzadas. El producto puede ser considerado libre de OGM acorde con el reglamento UE 1829/2003 y 1830/2003 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
14	loteado: Batch:	Cifras que indican año-semana-día de la semana y depósito del que procede el aceite. Figures that indicate year-week-day of the week and deposit from which the oil comes.
15	Modo de Empleo: How to use:	Se utiliza al gusto para la preparación y aderezo de platos It is used to taste for the preparation and dressing of dishes.

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



FICHA TÉCNICA

Fecha 08/05/2018

Rev: 1

Página 5 de 5

Detailed information is confidential so it can not disclose their content without prior consent of
Borges Agricultural & Industrial Edible Oils SAU/ apricho Andaluz S.l