

# ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.000084/SE

ESPECIFICACION TECNICA

Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EPG - 102

Nº PAGINAS: 4

PAG. 1/4

FECHA: 04/12/16

- PRODUCTO:** Aceite de Oliva Virgen Extra. Aceite de oliva de categoria superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecanicos.
- CLIENTE:** General.
- INGREDIENTES:** Aceite de Oliva Virgen Extra.
- DESCRIPCION:** Aceite obtenido del fruto del olivo (*Olea europea* Hoffm. y Link), unicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tartamamiento que el lavado la decantación, la centrifugación y el filtrado; cuyas características organolépticas sean irreprochables.

## CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

- Aspecto: Liquido brillante a la temperatura de 20°C (filtrado).  
Color: Caracteristico.  
Evaluación organoléptica: Md = 0; Mf > 0

## ANÁLISIS ESPECIFICOS:

- Ácidez (% ácido oleico): 0,8 Max.  
Índice Peróxidos: 20 mEqO<sub>2</sub>/Kg Max..  
Espectrofotometria: Absorbancias:  
K<sup>232</sup> 2,50 Max.  
K<sup>270</sup> 0,22 Max.  
Δk 0,01 Max.

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
1	01/03/2013	Reglamento Ejecucion (EU) N° 1348/2013
2	01/03/2014	Reglamento (UE) N° 1169/2011
3	30/10/2014	Reglamento delegado (UE) N° 2015/1830
4	16/10/2015	Reglamento Delegado (UE) N° 2016/2095

# ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.000084/SE

ESPECIFICACION TECNICA

Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EPG - 102

Nº PAGINAS: 4

PAG. 2/4

FECHA: 04/12/16

## COMPOSICION DE ÁCIDOS GRASOS %

Saturados:	C14:0	Mirístico	0,03 Max.
	C16:0	Palmitico	7,5 Min. 20,0 Max.
	C17:0	Heptadecanoico	0,4 Max.
	C18:0	Estearico	0,5 Min. 5,0 Max.
	C20:0	Araquidico	0,6 Max.
	C22:0	Behenico	0,2 Max.
	C24:0	Lignocérico	0,2 Max.
	Monoinsaturados:	C16:1	Palmitoleico
C17:1		Heptadecenoico	0,6 Max.
C18:1		Oleico	55,0 Min. 83,0 Max.
C20:1		Eicosenoico	0,5 Max.
Poliinsaturados:	C18:2	Linoleico	2,5 Min. 21,0 Max.
	C18:3	Linolenico	1,0 Max.
Isómeros Trans:		Trans Oleico	0,05 Max.
		Trans L+Ln	0,05 Max.

## COMPOSICION DE LA FRACCION DE ESTEROLES %

Colesterol:		0,5 Max.
Brassicasterol:		0,1 Max.
Campesterol <sup>1</sup> :		4,0 Max.
Estigmasterol:		< Campesterol
β-sitosterol <sup>2</sup> :	93,0 Min.	
Δ <sup>7</sup> -estigmasterol <sup>3</sup> :		0,5 Max.
Esteroles totales:	1000 ppm Min.	

## OTRAS DETERMINACIONES:

Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico:	≤ (0,2)
Eritodiol + uvaol (en total de esteroles):	4,5 Max.
Ceras (C42 + C44 + C46):	150 ppm Max.
Monopalmitato de 2- glicerilo:	0,9% Max. si C:16:0 14 Max. 1,0% Max. si C:16:0 >14
Estigmastadienos:	0,05 ppm Max.
Esteres Etilicos:	≤ 35 mg/Kg

## CONTAMINANTES:

Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	0,75 pg/g grasa Max.
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS)	1,25 pg/g grasa Max.
Suma de PCB28, PCB52, PCB101 PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	40ng/g grasa Max.
Benzo(a)pireno:	2,0 ppb Max.
Suma de Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno, Benzo(b)fluoranteno y Criseno	10,0 ppb Max.
Plomo:	0,1 ppm Max.
Solventes halogenados:	
Cloroformo:	0,10 ppm Max.
Tricloroetileno:	0,10 ppm Max.
Percloroetileno:	0,10 ppm Max.
NOTA: Contenido total:	0,20 ppm Max.

# ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.000084/SE

ESPECIFICACION TECNICA  
Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EPG - 102

Nº PAGINAS: 4

PAG. 3/4

FECHA: 04/12/16

## VALORES NUTRICIONALES:

	100 g	100 ml.	15 ml
Valor energetico	3700 kj	3378 Kj	507 Kj
	900 Kcal	822 Kcal	123 Kcal
Grasas	100 g	91 g	14 g
de las cuales:			
Saturadas	15 g	14 g	2,1 g
Monoinsaturadas	75 g	69 g	10 g
Poliinsaturadas	10 g	9,1 g	1,4 g
Hidratos de carbono	0 g	0 g	0 g
de los cuales			
Azúcares	0 g	0 g	0 g
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0 g
Proteinas	0 g	0 g	0 g
Sal	0 g	0 g	0 g

## ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS:

No contiene ni está compuesto por OGM.

No se ha producido a partir de OGM ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

## ALERGENOS:

Alérgeno	No forma parte del ingrediente	No esta presente en la misma linea de produccion	No es utilizado en la misma planta de fabricacion
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	X	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	X	X
Huevos y productos a base de huevo	X	X	X
Pescado y productos a base de pescado	X	X	X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	X	X	X
Soja y productos a base de soja	X	X	X
Leche y sus derivados	X	X	X
Frutos de cáscara y productos derivados	X	X	X
Apio y productos derivados	X	X	X
Moztaza y productos derivados	X	X	X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	X	X	X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	X	X	X
Altramuces y productos a base de altramuces	X	X	X
Moluscos y productos a base de moluscos	X	X	X

# ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.000084/SE

ESPECIFICACION TECNICA  
Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EPG - 102  
Nº PAGINAS: 4  
PAG. 4/4  
FECHA: 04/12/16

**MARCAS COMERCIALES:** "ROSIL", "GRANDIOSO", "LOS SEISES" E "INAMAR"

## DESCRIPCION DEL PROCESADO:

Recepcion del aceite en cisternas.  
Traspaso del aceite a sus depositos específicos.  
Envasado.  
Disposición en cajas.  
Almacenamiento y expedición.

## PRESENTACION:

Envases de plastico de uso alimentario PET de 250 ml., 500 ml., 700 ml., 1 litro y 5 litros.  
Envases de plastico HPDE de 10 y 25 litros.

## ETIQUETADO:

Denominación del producto.  
Ingredientes: Aceite de Oliva Virgen Extra.  
Contenido neto.  
Fecha de consumo preferente: 18 meses desde su envasado.  
Identificación de la empresa.  
Identificación numero de lote: Se comprende del 01 al 10.

## CONSERVACION:

Temperatura de conservacion aconsejada: 25°C  
Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente, recipiente cerrado

## TRANSPORTE:

Navio: Debe ser efectuado de acuerdo a las normas establecidas por "Fosfa Internacional"  
Cisterna: Debe ser de acero inoxidable, dedicado unicamente al transporte de productos alimentarios.  
Temperatura: Durante el transporte la temperatura no debe exceder los 32 °C.

## CONDICIONES DEL TRANSPORTE:

La empresa realiza el transporte de los productos.

## DESTINO FINAL DEL PRODUCTO:

El destino final del producto es la venta directa al por mayor y por menor.