

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.0000084/SE

ESPECIFICACION TECNICA

Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

EPG - 102

Nº PAGINAS: 4

PAG. 1/4

FECHA: 16/10/15

- PRODUCTO:** Aceite de Oliva Virgen. Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecanicos.
- CLIENTE:** General.
- INGREDIENTES:** Aceite de Oliva Virgen.
- 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 = 3,5; Mf > 0

ANÁLISIS ESPECIFICOS:

- Ácidez (% ácido oleico): 2,0 Max.
Índice Peróxidos: 20 mQ²/Kg Max..
Espectrofotometria: Absorbancias:
K²³² 2,60 Max.
K²⁷⁰ 0,25 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

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.0000084/SE

ESPECIFICACION TECNICA

Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

EPG - 102

Nº PAGINAS: 4

PAG. 2/4

FECHA: 16/10/15

COMPOSICION DE ÁCIDOS GRASOS %

Saturados:	C14:0	Mirístico	0,03 Max.
	C16:0	Palmitico	7,5 Min. 20,0 Max.
	C17:0	Heptadecanoico	0,3 Max.
	C18:0	Estearico	0,5 Min. 5,0 Max.
	C20:0	Araquidico	0,6 Max.
	C22:0	Behenico	0,2 Max.
	C24:0	Lignocerico	0,2 Max.
	Monoinsaturados:	C16:1	Palmitoleico
C17:1		Heptadecenoico	0,3 Max.
C18:1		Oleico	55,0 Min. 83,0 Max.
C20:1		Eicosenoico	0,4 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 ¹ :	4,0 Max.
Estigmasterol:	< Campesterol
β-sitosterol ² :	93,0 Min.
Δ ₇ -estigmasterol ³ :	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.

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

EPG - 102

Nº PAGINAS: 4

PAG. 3/4

FECHA: 16/10/15

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	91,3 g	13,7 g
de las cuales:			
Saturadas	15 g	13,7 g	2,0 g
Monoinsaturadas	75 g	68,5 g	10,3 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. 16.0000084/SE

ESPECIFICACION TECNICA
Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

EPG - 102
Nº PAGINAS: 4
PAG. 4/4
FECHA: 16/10/15

MARCAS COMERCIALES: "ROSIL", "GRANDIOSO" Y "LOS SEISES"

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 1 litro y 5 litros.
Envases de plastico HPDE de 10 y 25 litros.

ETIQUETADO:

Denominación del producto.
Ingredientes: Aceite de Oliva Virgen.
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.