

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA
Producto General

ACEITE DE OLIVA

EPG - 105-1

Nº PAGINAS: 4

PAG. 1/4

FECHA: 04/01/2021

PRODUCTO: Aceite de Oliva. Aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites de oliva vírgenes.

CLIENTE: General.

INGREDIENTES: Aceite de Oliva Refinado y Aceite de Oliva Virgen Extra.

DESCRIPCIÓN: Aceite procedente únicamente del fruto del olivo (*Olea europea* Hoffm. y Link), con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de reesterificación y sometido a refinación completa.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Líquido brillante a la temperatura de 20°C.

Color: Amarillo claro.

Olor: Neutro, sin síntomas de rancidez.

Sabor: Neutro, sin síntomas de rancidez.

ANÁLISIS ESPECIFICOS:

Acidez (% ácido oleico): 1,00 Max.

Índice Peróxidos: 15 m_qO₂/Kg Max..

Espectrofotometria: Absorbancias:
K₂₇₀ 1,15 Max.

Δk 0,15 Max.

Jabón: Negativo.

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
3	30/10/2014	Reglamento Delegado (UE) N° 2015/1830
4	16/10/2015	Reglamento Delegado (UE) N° 2016/2095
5	04/12/2016	Reglamento (UE) N° 2018/290
6	19/03/2018	Reglamento (CE) N° 1881/2006
7	24/06/2018	Reglamento (UE) N° 2019/1604
8	21/10/2019	Reglamento (CE) N° 1881/2006
9	27/11/2019	Reglamento (CE) N° 1881/2006

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS %

Saturados:	C14:0	Mirístico	0,03 Max.
	C16:0	Palmítico	7,50 Min. 20,0 Max.
	C17:0	Heptadecanoico	0,40 Max.
	C18:0	Esteárico	0,50 Min. 5,0 Max.
	C20:0	Araquídico	0,60 Max.
	C22:0	Behénico	0,20 Max.
	C24:0	Lignocérico	0,20 Max.

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA

Producto General

ACEITE DE OLIVA

EPG - 105-1

Nº PAGINAS: 4

PAG. 2/4

FECHA: 04/01/2021

Monoinsaturados:	C16:1	Palmitoleico	0,30 Min. 3,5 Max.
	C17:1	Heptadecenoico	0,60 Max.
	C18:1	Oleico	55,0 Min. 83,0 Max.
	C20:1	Eicosenoico	0,50 Max.
Poliinsaturados:	C18:2	Linoleico	2,5 Min. 21,0 Max.
	C18:3	Linolenico	1,0 Max.
Isómeros Trans:		Trans Oleico	0,20 Max.
		Trans L+Ln	0,30 Max.

COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES %

Colesterol:	0,5 Max.
Brassicasterol:	0,1 Max.
Campesterol:	4,0 Max.
Estigmasterol:	< Campesterol
β -sitosterol ¹ :	93,0 Min.
Δ_7 -estigmasterol:	0,5 Max.
Esteroles totales:	1000 ppm Min.

OTRAS DETERMINACIONES:

Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico:	$\leq 0,30$
Eritodiol + uvaol (en total de esteroides):	4,5 Max.
Ceras (C40 + C42 + C44 + C46):	350 ppm Max.
Monopalmitato de 2- glicerilo:	0,9% Max. si C:16:0 ≤ 14 1,0% Max. si C:16:0 > 14

CONTAMINANTES:

Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	0,75 $\mu\text{g/g}$ grasa Max.
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS)	1,25 $\mu\text{g/g}$ 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.
Ésteres glicídicos de ácidos grasos expresados como glicidol	1000 $\mu\text{g/kg}$ Max.
Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y de ésteres de ácido grasos de 3-MCPD, expresada como 3-MCPD:	1250 $\mu\text{g/kg}$ Max.
Plomo:	0,1 ppm Max.
Ácido erúcido:	20 g/kg Max.

¹ Suma de Δ_5 -23-estigmasterol+clerosterol+ β -sitosterol+sitostanol+ Δ_5 -avenasterol+ Δ_5 -24-estigmastadienol

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA
Producto General

ACEITE DE OLIVA

EPG - 105-1

Nº PAGINAS: 4

PAG. 3/4

FECHA: 04/01/2021

Solventes halogenados:

Cloroformo: 0,10 ppm Max.

Tricloroetileno: 0,10 ppm Max.

Percloroetileno: 0,10 ppm Max.

NOTA: Contenido total: 0,20 ppm Max.

VALORES NUTRICIONALES:

	100 g	100 ml.	15 ml
Valor energético	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
Proteínas	0 g	0 g	0 g
Sal	0 g	0 g	0 g

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE 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.

ALÉRGENOS:

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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA
Producto General

ACEITE DE OLIVA

EPG - 105-1
Nº PAGINAS: 4
PAG. 4/4
FECHA: 04/01/2021

MARCAS COMERCIALES: "ROSIL", "GRANDIOSO" E "INAMAR"

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO:

Recepción del aceite en cisternas.
Traspaso del aceite a sus depósitos específicos.
Envasado.
Disposición en cajas.
Almacenamiento y expedición.

PRESENTACIÓN:

Envases de plástico de uso alimentario PET de 1 y 5 litros.
Envases de plástico HPDE de 10 y 25 litros.

ETIQUETADO:

Denominación del producto.
Ingredientes: Aceite de Oliva Refinado y Aceite de Oliva Virgen Extra.
Contenido neto.
Fecha de consumo preferente: 12 meses desde su envasado.
Identificación de la empresa.
Identificación número de lote: Se comprende del 01 al 10.

CONSERVACIÓN:

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

TRANSPORTE:

Navío: Debe ser efectuado de acuerdo a las normas establecidas por "Fosfa Internacional"
Cisterna: Debe ser de acero inoxidable, dedicado únicamente 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.