

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA
Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

EPG - 102
Nº PAGINAS: 4
PAG. 1/4
FECHA: 04/01/2021

PRODUCTO: Aceite de Oliva Virgen.

CLIENTE: General.

INGREDIENTES: Aceite de Oliva Virgen.

DESCRIPCION: Aceite obtenido del fruto del olivo (*Olea europea* Hoffm. y Link), únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado la decantación, la centrifugación y el filtrado; cuyas características organolépticas sean irreprochables.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto Líquido brillante a la temperatura de 20°C (filtrado).
Color Característico.
Evaluación organoléptica: Md ≤ 3,5; Mf > 0,0

ANÁLISIS ESPECIFICOS:

Ácidez (% ácido oleico): 2,0 Max.
Índice de Peróxidos: 20 mEqO₂/Kg Max.
Espectrofotometría: 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 |
| 4 | 16/10/2015 | Reglamento Delegado (UE) N° 2016/2095 |
| 5 | 04/12/2016 | Reaglamento (UE) N° 2018/290 |
| 6 | 19/03/2018 | Reglamento (CE) N° 1881/2006 |
| 7 | 24/06/2019 | Reglamento (UE) N° 2019/1604 |
| 8 | 21/10/2019 | Reglamento (CE) N° 1881/2006 |
| 9 | 27/11/2019 | Reglamento (CE) N° 1881/2006 |

COMPOSICION DE ÁCIDOS GRASOS %

Saturados:

| | | |
|-------|----------------|----------------------|
| C14:0 | Mirístico | 0,03 Max. |
| C16:0 | Palmítico | 7,50 Min. 20,00 Max. |
| C17:0 | Heptadecanoico | 0,40 Max. |
| C18:0 | Esteárico | 0,50 Min. 5,00 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 VIRGEN

EPG - 102

Nº PAGINAS: 4

PAG. 2/4

FECHA: 04/01/2021

| | | | |
|------------------|-------|----------------|-----------------------|
| Monoinsaturados: | C16:1 | Palmitoleico | 0,30 Min. 3,50 Max. |
| | C17:1 | Heptadecenoico | 0,60 Max. |
| | C18:1 | Oleico | 55,00 Min. 83,00 Max. |
| | C20:1 | Eicosenoico | 0,50 Max. |
| Poliinsaturados: | C18:2 | Linoleico | 2,50 Min. 21,00 Max. |
| | C18:3 | Linolénico | 1,00 Max. |
| Isómeros Trans: | | Trans Oleico | 0,05 Max. |
| | | Trans L+Ln | 0,05 Max. |

COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN 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: | $\leq (0,2)$ |
| Eritodiol + uvaol (en total de esteroides): | 4,5 Max. |
| Ceras ($C_{42} + C_{44} + C_{46}$): | 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. |
| Ácido erúxico | 20 g/kg Max. |

¹ 4,0 < Campesterol \leq 4,5 – si Estigmasterol \leq 1,4 y Δ_7 -estigmasterol \leq 0,3

² Suma de Δ_5 -23-estigmasterol+cleroesterol+ β -sitosterol+sitosterol+ Δ_5 -avenasterol+ Δ_5 -24-estigmasterol

³ 0,5 < Δ_7 -estigmasterol \leq 0,8 – si Campesterol \leq 3,3; β -sitosterol \geq 25; Estigmasterol \leq 1,4 y Δ ECN42 \leq (0,1)

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA
Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

EPG - 102

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 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. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA
Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

EPG - 102
Nº PAGINAS: 4
PAG. 4/4
FECHA: 04/01/2021

MARCAS COMERCIALES: "ROSIL" Y "GRANDIOSO"

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 litro y 5 litros.
Envases de plástico HPDE de 10 y 25 litros.

ETIQUETADO:

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