

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA

Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EPG - 101

Nº PAGINAS: 5

PAG. 1/5

FECHA: 04/01/2021

- PRODUCTO:** Aceite de Oliva Virgen Extra. Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.
- CLIENTE:** General.
- INGREDIENTES:** Aceite de Oliva Virgen Extra.
- DESCRIPCIÓN:** 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 = 0; Mf > 0

ANÁLISIS ESPECÍFICOS:

- Ácidoz (% ácido oleico): 0,8 Max.
Índice Peróxidos: 20 m_qO₂/Kg Max.
Espectrofotometría: Absorbancias:
K₂₃₂ 2,50 Max.
K₂₇₀ 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
5	04/12/2016	Reglamento (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

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA

Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EPG - 101

Nº PAGINAS: 5

PAG. 2/5

FECHA: 04/01/2021

COMPOSICION DE ÁCIDOS GRASOS %

Saturados:	C14:0	Mirístico	0,03 Max.
	C16:0	Palmítico	7,5 Min. 20,0 Max.
	C17:0	Heptadecanoico	0,4 Max.
	C18:0	Estearico	0,5 Min. 5,0 Max.
	C20:0	Araquídico	0,6 Max.
	C22:0	Behénico	0,2 Max.
	C24:0	Lignocérico	0,2 Max.
Monoinsaturados:	C16:1	Palmitoleico	0,3 Min. 3,5 Max.
	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	Linolénico	1,0 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:	$\leq 0,20$
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.
Esteres Etilicos:	≤ 35 mg/Kg

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

² Suma de Δ_5 -23-estigmasteradienol + clerosterol + β -sitosterol + sitostanol + Δ_5 -avenasterol + Δ_5 -24-estigmasteradienol

³ $0,5 < \Delta_7$ -estigmasterol $\leq 0,8$ – si Campesterol $\leq 3,3$; β -sitosterol ap / (campesterol + Δ_7 estigmasterol) ≥ 25 ;
Estigmasterol $\leq 1,4$ y $\Delta\text{ECN}42 \leq |0,1|$

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA
Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EPG - 101

Nº PAGINAS: 5

PAG. 3/5

FECHA: 04/01/2021

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.
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

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA
Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EPG - 101
Nº PAGINAS: 5
PAG. 4/5
FECHA: 04/01/2021

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
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

MARCAS COMERCIALES:

"ROSIL", "GRANDIOSO", "LOS SEISES" E "INAMAR"

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO:

Recepción del aceite en cisternas.

Traspaso del aceite a sus depósitos específicos.

Envasado.

Disposición en cajas.

Almacenamiento y expedición.

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA
Producto General

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EPG - 101
Nº PAGINAS: 5
PAG. 5/5
FECHA: 04/01/2021

PRESENTACIÓN:

Envases de plástico de uso alimentario PET de 250 ml., 500 ml., 700 ml., 1 litro y 5 litros.
Tarrinas monodosis de 18 ml.
Envases de plástico HPDE de 10 y 25 litros.
Envases de vidrio 500 ml.

ETIQUETADO:

Denominación del producto.
Ingredientes: 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 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.