

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA

Producto elaborado a base de:
**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Y AJO NATURAL**

EDICIÓN: 11

Nº PAGINAS: 5

PAG. 1/5

FECHA: 01/02/2024

PRODUCTO: Aceite con ajo.

CLIENTE: General.

INGREDIENTES: Aceite de Oliva Virgen Extra y Ajo Natural.

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 y ajo natural en grano pelado y lavado cumpliendo las normativas sanitarias.

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 mEqO₂/Kg Max.

Espectrofotometría: Absorbancias:.
K₂₃₂ 2,50 Max.
K₂₇₀ 0,22 Max.
Δk 0,01 Max.

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
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
10	31/10/2022	Reglamento (UE) 2022/2104
11	01/02/2024	Revisión general

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA

Producto elaborado a base de:
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Y AJO NATURAL

EDICIÓN: 11

Nº PAGINAS: 5

PAG. 2/5

FECHA: 01/02/2024

COMPOSICION DE ÁCIDOS GRASOS %

Saturados:	C14:0	Mirístico	0,03 Max.
	C16:0	Palmítico	7,0 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. 85,0 Max.
	C20:1	Eicosenoico	0,5 Max.
Poliinsaturados:	C18:2	Linoleico	2,5 Min. 21,0 Max.
	C18:3	Linolénico	1,0 Max. ¹
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 ^c :	4,0 Max.
Estigmasterol:	< Campesterol
β -sitosterol ³ :	93,0 Min.
Δ_7 -estigmasterol ⁴ :	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

Notas: Características de calidad y pureza establecidas en el Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 sobre las normas de comercialización del aceite de oliva y posteriores modificaciones.

¹ $1,00 < \text{Linolénico} \leq 1,40 \rightarrow \beta\text{-sitosterol ap/ campesterol} \geq 24$

² $4,0 < \text{Campesterol} \leq 4,5 - \text{si Estigmasterol} \leq 1,4 \text{ y } \Delta_7\text{-estigmasterol} \leq 0,3$

³ Suma de Δ_5 -23-estigmasterol + cleroesterol + β -sitosterol + sitostanol + Δ_5 -avenasterol + Δ_5 -24-estigmasterol

⁴ $0,5 < \Delta_7\text{-estigmasterol} \leq 0,8 - \text{si Campesterol} \leq 3,3; \beta\text{-sitosterol ap / (campesterol + } \Delta_7\text{estigmasterol)} \geq 25;$
Estigmasterol $\leq 1,4$ y $\Delta\text{ECN42} \leq |0,1|$

ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA

Producto elaborado a base de:
**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Y AJO NATURAL**

EDICIÓN: 11

Nº PAGINAS: 5

PAG. 3/5

FECHA: 01/02/2024

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 erúico 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 elaborado a base de:
**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CON AJO NATURAL**

EDICIÓN: 11

Nº PAGINAS: 5

PAG. 4/5

FECHA: 01/02/2024

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
Mostaza 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:

"LOS SEISES"

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 elaborado a base de:
**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CON AJO NATURAL**

EDICIÓN: 11

Nº PAGINAS: 5

PAG. 5/5

FECHA: 01/02/2024

PRESENTACIÓN:

Envases de plástico de uso alimentario PET de 700 ml.

ETIQUETADO:

Denominación del producto.

Ingredientes: Aceite de Oliva Virgen Extra y Ajo Natural.

Contenido neto.

Fecha de consumo preferente: 12 meses desde su recepción.

Identificación de la empresa.

Identificación número de lote: Está compuesto por 6 dígitos:

Dos primeros dígitos corresponden al año de envasado.

El siguiente dígito corresponde al código del producto.

Y, los tres últimos dígitos corresponden al número de cisternas recepcionadas al año por cada tipo de aceite.

CONSERVACIÓN:

Temperatura de conservación aconsejada:

25°C

Condiciones de almacenamiento:

Temperatura ambiente, recipiente cerrado

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.