

# ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA  
Producto General  
ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

EDICIÓN: 11  
Nº PAGINAS: 5  
PAG. 1/5  
FECHA: 01/02/2024

**PRODUCTO:** Aceite de Orujo de Oliva compuesto exclusivamente por aceites de orujo de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.

**CLIENTE:** General.

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

**DESCRIPCIÓN:** Aceite obtenido por tratamiento con disolventes u otros procedimientos físicos de los orujos de oliva, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza y sometido posteriormente a un proceso de refinación completa.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Líquido brillante a la temperatura de 20°C.  
Color: Característico.  
Olor: Característico.  
Sabor: Característico.

## ANÁLISIS ESPECÍFICOS:

Acidez (ácido oleico): 1,00 Max.  
Índice Peróxidos: 15 mEqO<sub>2</sub>/Kg Max.  
Espectrofotometría: Absorbancias:  
K<sub>270</sub> 1,70 Max.  
Δk 0,18 Max.  
Jabón: Negativo.

| EDICION | FECHA      | MODIFICACIONES                                     |
|---------|------------|----------------------------------------------------|
| 4       | 31/01/2018 | Reglamento (UE) N° 2018/290                        |
| 5       | 19/03/2018 | Actualización general de la especificación técnica |
| 6       | 04/03/2019 | 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      | 01/01/2021 | Reglamento Delegado (UE) 2022/2104                 |
| 11      | 01/02/2024 | Revisión general                                   |

# ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA  
Producto General  
ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

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 | 0,40 Max.             |
|                  | C18:0 | Esteárico      | 0,50 Min. 5,00 Max.   |
|                  | C20:0 | Araquídico     | 0,60 Max.             |
|                  | C22:0 | Behénico       | 0,30 Max.             |
|                  | C24:0 | Lignocérico    | 0,20 Max.             |
| Monoinsaturados: | C16:1 | Palmitoleico   | 0,30 Min. 3,50 Max.   |
|                  | C17:1 | Heptadecenoico | 0,60 Max.             |
|                  | C18:1 | Oleico         | 55,00 Min. 85,00 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   | 0,40 Max.             |
|                  |       | Trans L+Ln     | 0,35 Max.             |

## COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES %

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| Colesterol:                        | 0,5 Max.      |
| Brassicasterol:                    | 0,2 Max.      |
| Campesterol:                       | 4,0 Max.      |
| Estigmasterol:                     | < Campesterol |
| $\beta$ -sitosterol <sup>1</sup> : | 93,0 Min.     |
| $\Delta_7$ -estigmasterol:         | 0,5 Max.      |
| Esteroles totales:                 | 1600 ppm Min. |

## OTRAS DETERMINACIONES:

|                                             |               |
|---------------------------------------------|---------------|
| Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico:      | $\leq  0,50 $ |
| Eritodiol + uvaol (en total de esteroides): | $> 4.5$       |
| Ceras (C40 + C42 + C44 + C46):              | $> 350$ ppm   |
| Monopalmitato de 2- glicerilo:              | 1,2% Max.     |

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.

<sup>1</sup> suma de  $\Delta_{5-23}$ -estigmastadienol+clerosterol+ $\beta$ -sitosterol++sitostanol+ $\Delta_5$ -avenasterol+ $\Delta_5$ -24-estigmastadienol

<sup>2</sup>  $0,5 < \Delta_7$ -estigmasterol  $\leq 0,7 \rightarrow$  si Estigmasterol  $\leq 1,4\%$  y  $\Delta_{ECN42} \leq |0,40|$

# ACEITES ROSIL S.A.

RGSA. 16.00084/SE

ESPECIFICACION TECNICA  
Producto General  
ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

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.        |
| Ésteres glicídicos de ácidos grasos expresados como glicidol                                           | 1000 µg/kg Max.      |
| Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y de ésteres de ácido grasos de 3-MCPD, expresada como 3-MCPD: | 2500 µg/kg 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 General  
ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

EDICIÓN: 11  
Nº PAGINAS: 5  
PAG. 4/5  
FECHA: 01/02/2024

## 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                                                 |
| 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:

"ROSIL-DOS"

## 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 ORUJO DE OLIVA

EDICIÓN: 11

Nº PAGINAS: 5

PAG. 5/5

FECHA: 01/02/2024

### PRESENTACION:

Envases de plástico de uso alimentario PET de 1 litro, 5 litros, 10 litros, 20 litros y 25 litros.  
Envases de plástico HPDE de 1000 litros.

### ETIQUETADO:

Denominación del producto.

Ingredientes: Aceite de Orujo de Oliva Refinado y Aceite de Oliva Virgen Extra.

Contenido neto.

Fecha de consumo preferente: 18 meses desde su recepción.

Identificación de la empresa.

Identificación numero 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.