

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>/ PRODUCT SPECIFICATION</b>	<b>Cod.:</b> FT_01_1_0	<b>Rev.: 3.0</b>
		<b>Fecha/Date:</b> 17/07/2019	
		<b>Página/Page</b> 1 de/of 9	
<b>Producto/Product:</b>		<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</b>	

## **CONTENIDO / INDEX**

- 1.- Descripción del aceite / *Description of oil***
- 2.- Estabilidad / *Stability***
- 3.- Ingredientes / *Ingredients***
- 4.- Datos Nutricionales / *Nutrition Facts***
- 5.- Condiciones de uso / *Use conditions***
- 6.- Características organolépticas / *Organoleptic Characteristic***
- 7.- Características Físico-Químicas / *Physical-Chemical Characteristic***
- 8.- Alérgenos. / *Allergens.***
- 9.- Microbiología / *Microbiology***
- 10.- Uso intencionado / *Intended use***
- 11.- Población de Riesgo / *Risk Population***
- 12.- OGM / *GMO***
- 13.- País de origen / *Country of origin***
- 14.- Loteado / *Lot Coding***

Rev.	Fecha	Descripción de la modificación
1.0	10/09/2015	Actualización al nuevo modelo
2.0	07/12/2016	Actualización al Reglamento (UE) 2016/2095
3.0	17/07/2019	Revisión del documento

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>/ PRODUCT SPECIFICATION</b>	<b>Cod.:</b> FT_01_1_0	<b>Rev.: 3.0</b>
		<b>Fecha/Date:</b> 17/07/2019	
		<b>Página/Page</b> 2 de/of 9	
<b>Producto/Product:</b>		<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</b>	

### 1. Descripción del aceite / *Description of oil*

Aceite obtenido a partir de aceitunas por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos en condiciones, sobre todo térmicas, que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación el centrifugado y la filtración. El color va desde los tonos amarillentos a los verdosos.

La acidez, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,8gr/100gr y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

*Oil obtained from olives by mechanical procedures or other physical procedures in conditions, mainly thermal, that do not imply the alteration of the oil and which they have not undergone treatment some different one from the washing, the movement the centrifuged one and the filtration. The color goes from the yellowish tones to the greenish ones. The acidity, expressed in oleic acid, could not be superior to 0,8gr/100gr and whose other characteristics are in agreement to the established ones for this category.*

### 2. Estabilidad / *Stability*

Producto estable a temperatura ambiente. Por debajo de los 10° C puede aparecer cierta turbidez en el aceite. Este proceso de enturbiamiento es perfectamente natural y el aceite volverá a aparecer claro en unas condiciones de temperatura más cálidas.

*Stable product at room temperature. Below 10° C it can appear certain turbidity in the oil. This process of turbidity is perfectly natural and the oil will return to appear clear in warmer conditions of temperature.*

### 3. Ingredientes / *Ingredients*

Aceite Oliva Virgen Extra 100%

*Extra Virgin Olive Oil 100%*

**4. Datos Nutricionales / Nutrition**

	<b>Unidades/Units</b>	<b>Para/for 100g</b>	<b>CDR/RDA (%)</b>
VALOR ENERGETICO / ENERGY VALUE	Kcal	900	45
	KJ	3700	44
GRASAS / FATS	g	100	142
De las cuales / Of which:			
Saturadas / Saturated	g	14	70
Monoinsaturadas / Monounsaturated	g	77	
Poliinsaturadas / Poliunsaturated	g	9	
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYRATE	g	0,0	0
De los cuales azúcares/ of which sugars	g	0,0	0
Fibra alimentaria/ Dietary fiber	g	0,0	0
PROTEINAS /PROTEINS	g	0,0	0
Sal/ Salt	g	0,0	0
Vitamina E/ Vitamin E	mg	20	167

	<b>Unidades/Units</b>	<b>Para/for 100ml</b>	<b>CDR/RDA (%)</b>
VALOR ENERGETICO / ENERGY VALUE	Kcal	822	41
	KJ	3381	40
GRASAS / FATS	g	91.4	130
De las cuales / Of which:			
Saturadas / Saturated	g	12.8	64
Monoinsaturadas / Monounsaturated	g	70.4	
Poliinsaturadas / Poliunsaturated	g	8.2	
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYRATE	g	0.0	0
De los cuales azúcares/ of which sugars	g	0.0	0
Fibra alimentaria/ Dietary fiber	g	0.0	0
PROTEINAS /PROTEINS	g	0.0	0
Sal/ Salt	g	0.0	0
Vitamina E/ Vitamin E	mg	18	150

	<b>Unidades/Units</b>	<b>Para/for 14g (15 ml)</b>	<b>CDR/RDA (%)</b>
VALOR ENERGETICO / ENERGY VALUE	Kcal	126	6
	KJ	518	6.1
GRASAS / FATS	g	14	20
De las cuales / Of which:			
Saturadas / Saturated	g	1.96	9.8
Monoinsaturadas / Monounsaturated	g	10.78	
Poliinsaturadas / Poliunsaturated	g	1.26	
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYRATE	g	0.0	0
De los cuales azúcares/ of which sugars	g	0.0	0
Fibra alimentaria/ Dietary fiber	g	0.0	0
PROTEINAS /PROTEINS	g	0.0	0
Sal/ Salt	g	0.0	0
Vitamina E/ Vitamin E	mg	2.8	23

Valor energético o nutriente/ <i>Energy values or nutrients</i>	Unidades	Ingesta de referencia / <i>Reference amount</i>
Valor Energético/ <i>Energy values</i>	KJ / Kcal	8400 / 2000
Grasa total/ <i>Total fats</i>	g	70
Acidos grasos saturados / <i>Saturated fatty acids</i>	g	20
Hidratos de Carbono/ <i>Carbohydrates</i>	g	260
Azucares/ <i>Sugars</i>	g	90
Proteínas/ <i>Proteinas</i>	g	50
Sal/ <i>Salt</i>	g	6
Vitamina E / <i>Vitamin E</i>	mg	12

## 5. Condiciones de uso / *Use conditions*

Apto para consumir de modo directo. Para evitar posibles alteraciones y disfrutar plenamente de las cualidades de este alimento conviene tener en cuenta una serie de **recomendaciones**:

- Debe **evitarse que le dé directamente la luz** solar o una luz artificial fuerte, así como la cercanía a fuentes de calor. Su conservación en un lugar fresco y al amparo de la luz puede garantizar la calidad del producto durante mucho tiempo.
- Conviene **tapar bien el envase después de su consumo** y mantenerlo en un lugar reservado, a salvo de olores extraños que le puedan transmitir otros alimentos, ya que los absorbe fácilmente.

*Ready to be consumed directly.*

*To avoid possible alterations and fully enjoy the qualities of this food the following recommendations should be followed:*

- *Avoid direct sun light or strong artificial light as well as heat sources. Its preservation in a cool place protected from light can guarantee its quality for long periods of time.*
- *It is advisable to close the bottle after use and keep it in a reserved place away from off odours from other foodstuff since it can absorb them easily.*

 <b>Acesur</b> INNOVAMOS POR TRADICIÓN	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>/ PRODUCT SPECIFICATION</b>	<b>Cod.:</b> FT_01_1_0	<b>Rev.: 3.0</b>
		<b>Fecha/Date:</b> 17/07/2019	
		<b>Página/Page</b> 5 de/of 9	
<b>Producto/Product:</b>		<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</b>	

## 6. Características organolépticas / *Organoleptic Characteristic*

Normales, con aromas propios y características sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

Aroma afrutado característico de las aceitunas, ligeramente picante.

*Normal, with own aromas and characteristic without accusing symptoms of rancidity, alteration or contamination.*

*Distinctive fruity aroma, characteristic of olives, mild peppery aftertaste*

Criterio/Criteria	Valor/Values
Sabor/Taste	Media defeto/Median defect (Md) = 0 Media frutado/Median fruity (Mf) > 0
Color/Colour	Claro de amarillento a verdoso / Clear, yellow to green
Textura/Texture	Líquido y claro a 20°C / Liquid and clear at 20°C

## 7. Características Físico-Químicas / *Physical-Chemical Characteristic*

Criterio/Criteria	Unidades/Unit	Valor/Values
Acidez (% ácido oleico) / <i>Acidity (% oleic acid)</i>	%	≤ 0,8
Índice de Peróxidos / <i>Peroxides rate</i>	mEq O2/kg	≤ 20
K-270		≤ 0,22
K-232		≤ 2,5
Monopalmitato de 2-glicerilo / <i>Monopalmitate 2-glicerile</i>		≤ 0,9 si % ácido palmítico total ≤ 14% ≤ 1,0 si % ácido palmítico total > 14 %
Ceras / <i>Waxes</i>	mg/kg C42+C44+C46	≤ 150
Diferencia ECN42 HPLC y teórico / <i>Difference ECN42 HPLC and theoretical</i>		≤ 0,2
Humedad y materias volátiles / <i>Humidity and volatile substances</i>	%	≤ 0,1
Impurezas solubles en éter de petróleo / <i>Soluble impurities in petroleum ether</i>	%	≤ 0,05
Estigmastadieno / <i>Stigmastadien</i>	mg/Kg	≤ 0,05
Jabones / <i>Soap</i>		Negativo / Negative
Delta-k		≤ 0,01
Esteres etílicos de los ácidos grasos (FAEEs) / <i>Fatty acid ethyl sters</i>	mg/kg	≤ 35

**Producto/Product:**

**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

Acidos grasos / Fatty acids	Unit	Valor/Values
Ácido Mirístico / <i>Myristic acid</i> C14:0	%	≤ 0,03
Ácido Palmítico / <i>Palmitic acid</i> C16:0	%	7,5 – 20
Ácido Palmítoleico / <i>Palmitoleic acid</i> C16:1	%	0,3 – 3,5
Ácido Estearico / <i>Stearic acid</i> C18:0	%	0,5 – 5
Ácido Oleico / <i>Oleic acid</i> C18:1	%	55 – 83
Ácido Linoleico / <i>Linoleic acid</i> C18:2	%	2,5 – 21
Ácido Linolenico / <i>Linolenic acid</i> C18:3	%	≤ 1
Ácido Araquídico / <i>Arachidic acid</i> C20:0	%	≤ 0,6
Ácido Eicosenoico / <i>Eicosenoic acid</i> C20:1	%	≤ 0,5
Behémico / <i>Behenic acid</i> C22:0	%	≤ 0,2
Lignocérico / <i>Lignoceric acid</i> C24:0	%	≤ 0,2
Acidos grasos Trnas / <i>Trans fatty acid</i> - C18:1 T - C18:2 + C18:3 T	%	≤ 0,05

Esteroles / Sterols	Unit	Valor/Values
Colesterol / <i>Cholesterol</i>	%	≤ 0,5
Brasicasterol / <i>Brassicasteérol</i>	%	≤ 0,1
Campesterol / <i>Campesterol</i>	%	≤ 4
Estigmastero / <i>Stigmasterol</i>	%	< Camp.
Delta-7-stigmastenol	%	≤ 0,5
Betasitosterol [Σ de : Δ-5,23-Stigmastadienol + Chlerosterol + β-Sitosterol + Sitostanol + Δ-5-Avenasterol + Δ-5,24-Stigmastadienol]	%	≥ 93
Total Esteroles / <i>Total sterols</i>	mg/kg	≥ 1000
Eritrodiol y uvaol / <i>Erythrodiol and uvaol</i>	%	≤ 4,5

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>/ PRODUCT SPECIFICATION</b>	<b>Cod.:</b> FT_01_1_0	<b>Rev.:</b> 3.0
		<b>Fecha/Date:</b> 17/07/2019	
		<b>Página/Page</b> 7 de/of 9	
<b>Producto/Product:</b>		<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</b>	

**8. Alérgenos. Acordes al Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 / Allergens. According to Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011**

Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	<i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<i>Crustaceans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Huevos y productos a base de huevo	<i>Eggs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Pescado y productos a base de pescado	<i>Fish and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<i>Peanuts and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Soja y productos a base de soja	<i>Soybeans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Frutos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola	<i>Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i>L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i>(Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Apio y productos derivados	<i>Celery and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Mostaza y productos derivados	<i>Mustard and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>/ PRODUCT SPECIFICATION</b>	<b>Cod.:</b> FT_01_1_0	<b>Rev.:</b> 3.0
		<b>Fecha/Date:</b> 17/07/2019	
		<b>Página/Page</b> 8 de/of 9	
<b>Producto/Product:</b>		<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</b>	

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<i>Sesame seeds and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	<i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Altramuces y productos a base de altramuces	<i>Lupin and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Moluscos y productos a base de moluscos	<i>Molluscs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No

### 9. Microbiología / Microbiology

No aplica ningún parámetro microbiológico, ya que dada su naturaleza grasa, no posee actividad de agua (aw) que facilite el crecimiento microbiano.

*It does not apply since due to its fat nature it the low water activity does not allow any microbial growth.*

### 10. Uso intencionado / Intended use

El producto está previsto para su utilización como alimento y su consumo bien en crudo así como todo tipo de preparaciones culinarias.

*This product is intended to be used as food, not only consumed directly or in any type of culinary preparations.*

### 11. Población de Riesgo / Risk Population

No se han descrito

*None have been identified*

### 12. OGM / GMO

Este producto no contiene ni ha sido elaborado con organismos modificados genéticamente.

*This product does not contain or has been elaborated with genetically modified organism.*



	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>/ PRODUCT SPECIFICATION</b>	<b>Cod.:</b> FT_01_1_0	<b>Rev.: 3.0</b>
		<b>Fecha/Date:</b> 17/07/2019	
		<b>Página/Page</b> 9 de/of 9	
<b>Producto/Product:</b>		<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</b>	

**13. País de origen / Country of origin**

Este producto es procedente de España.

*This product has a Spanish origin.*

**14. Loteado / Lot Coding**

Para el mercado nacional:

Loteado: **DDDAATLLPP.**

**DDD**, indicativo del día de envasado en el calendario juliano.

**AA**, dos últimos dígitos del año de envasado.

**T**, indicativo del turno de envasado: M de mañana. T de tarde. N de noche.

**LL**, indicando la línea/máquina de envasado.

**PP**, código del tipo de aceite

Para el mercado de exportación, formato genérico:

**L.DDDAA** ( día juliano y año)

FCP: DD.MM.AAAA ( día. Mes. Año)

National Market:

**Lot: DDDAATLLPP.**

**DDD**, Julian code.

**AA**, year with two digits.

**T**, Shift (Morning, Evening, Night).

**LL**, Bottling line

**PP**, Oil code

For export market, generic format:

**L.DDDYY** ( julian code plus year)

**BBD: DD.MM.YYYY** ( day. Month. Year)

ACEITES DEL SUR- COOSUR	FICHA DE PRODUCTO MARCA PROPIA	CODIGO : DC.01.00.03
VILCHES		REVISION: 5
		FECHA: 29/01/2015

<b>CÓDIGO PRODUCTO</b>	303530	
<b>DESCRIPCION</b>	O. VEX ESPAÑOLA 300*10 ML TARRINAS	
<b>MARCA</b>	LA ESPAÑOLA	
<b>UNIDAD DE VENTA</b>	TARRINAS VEX ESPAÑOLA 10 ML	
<b>ACEITE:</b>	OLIVA VIRGEN EXTRA PARA ENVASAR	100003

<b>CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD DE VENTA</b>	CODIGO EAN-13	8410660035304
<b>MEDIDAS UNIDAD DE VENTA</b>	<b>PESO Y CONTENIDO DE UNIDAD DE VENTA</b>	
ALTO	25 MM.	PESO NETO 9,14 gr
ANCHO	45 MM.	PESO BRUTO 10,50 gr
		CAPACIDAD 10 ml
CODIGO ENVASE	406602 TARRINA 15 ML PET	
<b>CARACTERÍSTICAS TAPONES</b>	<b>CODIGO FAJA</b>	
CODIGO TAPON	N/A	NA
COLOR TAPON	N/A	
<b>CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETAS</b>	<b>CÓDIGO FRONTAL</b>	
TIPO ETIQUETA	TERMOSELLADO	408913
CODIFICADO	MES / AÑO CADUCIDAD LOTE	<b>CÓDIGO COLLARIN</b>
CONSUMO PREFERT.	15 MESES	N/A

<b>CARACTERÍSTICAS DE UNIDAD DE EMBALAJE</b>	CODIGO DUM-14	18410660035301
<b>UNIDAD EMBALAJE</b>	408914	STICKER EN CAJA: FORMATO, MARCA, CALIDAD y MES / AÑO LOTE y DUM14
AJA B1 ANONIMA 300*(10-15-20) ML TARRINA		
<b>MEDIDA CAJAS</b>	<b>UNIDADES DE VENTA POR CAJA</b>	
LARGO	395 MM	300
ANCHO	295 MM	PESO CAJA
ALTO	158 MM	3,37 Kg

<b>CARACTERÍSTICAS DE PALETS</b>	<b>UNIDADES DE VENTA POR PALET</b>	
AZUL EUROPEO		
<b>MEDIDAS PALETS</b>	19.200	
LARGO	1200 MM.	CAJAS POR CAPA
ANCHO	800 MM.	8
ALTO	1420 MM.	Nº CAPAS POR PALET
PESO PALET	LITROS POR PALET	8
241 KG	192 LTR	CAJAS POR PALET
		64

Revisado:	Aprobado por:
Calidad	Dirección Industrial