

1.	Denominación comercial: Aceite de Oliva Virgen Extra
2.	Marcas Comerciales: <i>"Monte Olivos"</i>
3.	Definición: Grasa vegetal comestible
4.	Elaboración: Se obtiene directamente de aceitunas únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones térmicas que no impliquen alteración del aceite y que no haya sufrido tratamiento distinto al lavado, la decantación, el centrifugado y el filtrado.
5.	Composición: 100% Aceite de oliva virgen extra. No contiene ningún tipo de aditivo
6.	País de origen: España
7.	Variedad: Hojiblanca y picual
8.	<p>Características Organolépticas: Md=0 Mf> 0</p> <p>Aspecto: Líquido denso</p> <p>Color: Del verde intenso al amarillo verdoso</p> <p>Olor: Frutas verdes</p> <p>Sabor: Afrutado, ligeramente amargo y picante</p>
9.	<p>Características físico-químicas: Acidez (%) $\leq 0,8$</p> <p>I.Peróxidos (meq.O₂/Kg) ≤ 20</p> <p>Ceras (mg/Kg) ≤ 150</p> <p>Esteres etílicos (mg/Kg) ≤ 30</p> <p>K232 $\leq 2,50$</p> <p>K270 $\leq 0,22$</p> <p>$\Delta K \leq 0,01$</p> <p>Humedad (%) $\leq 0,20$</p> <p>Impurezas (%) $\leq 0,1$</p>
10.	<p>Seguridad Alimentaria: Dioxinas y PCBs (pg/g) <0,5</p> <p>Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (microg/Kg) <0,9</p> <p>Disolventes halogenados (mg/Kg) <0,01</p> <p>Estaño en envase de lata (mg/Kg) ≤ 200 CE 1881/2006</p> <p>Plaguicidas (mg/Kg) <0,010</p> <p>Plomo (mg/Kg) $\leq 0,10$ CE 1881/2006</p> <p>Acido Erúxico (%) $\leq 2,00$ CE 2019/1870</p> <p>Melamina (mg/Kg) <0,010</p> <p>Listeria Monocitógenas: Ausencia</p>
11.	<p>OGM y Alérgenos: No contiene organismos modificados genéticamente ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente.</p> <p>Libre de alérgenos y sin riesgo de contaminación.</p>
12.	Condiciones de almacenamiento: En depósitos de acero inoxidable, en oscuridad y tranquilidad, a temperaturas suaves y constantes.
13.	<p>Condiciones de transporte: <u>Granel:</u> en cisternas, evitando aireación, exposición a la luz y cambios bruscos de temperatura.</p> <p>Los vehículos deben estar en óptimas condiciones higiénicas para garantizar la inocuidad del producto.</p> <p><u>Envasado:</u> evitándose la aireación, la exposición a la luz y los cambios bruscos de temperatura.</p>

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

14.	Valor nutricional: (Por 100g.)		
	Valor Energético	3700Kj/900kcal	
	Grasas	100 g	
	de las cuales saturadas	15,81 g	
	de las cuales monoinsaturadas	77,90 g	
	de las cuales poliinsaturadas	6,10 g	
	Hidatos de Carbono	0 g	
	de los cuales azúcares	0 g	
	Fibra alimentaria	0 g	
	Proteínas	0 g	
Sal	0 g		
15.	Presentación: <u>Granel</u> : en cisternas, sin filtrar		
	<u>Envasado</u> : fresco (sin filtrar) y filtrado		
16.	Envasado: Botellas (Pet, vidrio) y latas		
	<u>Envase</u>		<u>Formato</u>
	PET	FILTRADO	0,5L, 1 L, 2L y 5L
	VIDRIO OSCURO	FILTRADO	25cL y 50cl.
	PET	FRESCO	0,5L, 2L y 5L
	VIDRIO TRANSPARENTE	FRESCO	50 cL y 75 cL.
	LATA	FRESCO Y FILTRADO	3 L
17.	Embalaje: <u>Cajas</u> : de cartón de diferentes medidas según el formato de botella:		
	<u>Unidades por caja</u>	<u>Tipo de botella</u>	
	12	VIDRIO OSCURO 25 cL.	
	6	VIDRIO OSCURO 50 cL.	
	12	VIDRIO TRANSPARENTE 75 cL.	
	15	PET 500ml	
	15	PET 1 L	
	6	PET 2 L	
	3	PET 5 L	
	6	LATA 3 L	
<u>Estuches de 2 y 3 botellas</u> : se presentan con botellas de vidrio de 25, 50 y 75 cL.			
<u>En palets Europeos (1,20 X 0,80 m)</u> . Se entregan retractilados.			
<u>Máximo de cajas</u>	<u>Tipo de botella</u>		
40	PET 1 L		
27	PET 2 L		
48	PET 5 L		

18.	Etiquetado: Información que llevan las diferentes etiquetas: Marca Registrada, nombre o razón social, logotipo y domicilio de la empresa. País de origen y R.S.I. Denominación genérica del producto Elaboración y en su caso "Extracción en frío" Cantidad neta del producto en unidades legales de medida (litros, cc...) Nº de lote y fecha de consumo preferente Información nutricional "Fresco sin filtrar" para el aceite fresco
19.	Destino final y uso esperado: Distribuidores: envasado Envasadora: granel Consumidor final: envasado Uso alimentario: El consumo puede realizarse en crudo o mediante previo calentamiento del producto
20.	Loteado: <u>Granel:</u> LNNNNN donde L hace referencia a lote y siempre precede a un número de 5 dígitos (NNNNN) el cual coincide con el ticket de pesada y se relaciona directamente con el lote del depósito cargado. <u>Envasado:</u> DDXXA donde D hace referencia al depósito de llenado; X es el día natural de año y A es el último dígito del año en curso.
21.	Fecha de consumo preferente: Aceite fresco: 1 año desde la fecha de envasado Aceite filtrado: 2 años desde la fecha de envasado
22.	Normas de referencia: <u>R.D. 308/1983:</u> Se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles. Y posteriores modificaciones. <u>Reglamento CEE 2568/91:</u> características de los aceites de oliva y sobre sus métodos de análisis. <u>Reglamento 1169/2011:</u> información alimentaria facilitada al consumidor <u>Reglamento CEE 1881/2006:</u> por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Y posteriores modificaciones. <u>Reglamento CEE 396/2005:</u> relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal, y posteriores modificaciones. <u>R.D. 1334/1999:</u> se aprueba norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Y modificaciones posteriores. <u>Reglamento CEE 2073/2005:</u> relativo a los Criterios Microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Y modificaciones posteriores.