



URZANTE, S.L.

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO\* PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET\*

(\*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)  
(\*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F5

Rev/Ver. 15  
Establecido  
Issued:  
18/11/2019

Página 1 de 11  
Page 1 of 11

### ACEITE DE OLIVA 0,4º PURE OLIVE OIL

#### DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO / LEGAL NAME OF THE PRODUCT

- Aceite de oliva – contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.  
Olive oil composed of refined olive oils and virgin olive oils

#### INFORMACIÓN SOBRE LA CATEGORÍA DE ACEITE / INFORMATION ABOUT THE OIL CATEGORY

- Aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas.  
Oil comprising exclusively olive oils that have undergone refining and oils obtained directly from olives.

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

- Aceite de oliva constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes distintos del aceite lampante, cuya acidez libre expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1 g por 100 g y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría.  
Olive oil consisting of a blend of refined olive oil and virgin olive oil that is different than lampante, and with a free acidity expressed as oleic acid not higher than 1g per 100 g and with characteristics that correspond to those established for this category.

#### COMPOSICIÓN - INGREDIENTES / COMPOSITION - INGREDIENTS

- Aceite de oliva refinado / Refined olive oil
- Aceite de oliva virgen / virgen extra Virgin / extra virgin olive oil

#### ORIGEN / ORIGIN

- España / Spain

#### VIDA ÚTIL / LIFETIME

- **Producto envasado:** Consultar fecha de consumo preferente indicada en el envase. 24 meses máximo, dependiendo del tipo de envase y condiciones de conservación de acuerdo a las recomendaciones de almacenamiento indicadas en esta ficha técnica. **Packaged product:** Check best-before date printed on the container. 24 months (maximum) depending on the type of the container and conservation conditions according to storage recommendations indicated in this technical sheet.
- **Producto a granel:** Consultar boletín analítico. La fecha de consumo preferente se garantiza si el producto se conserva en tanques de acero inoxidable y en una atmósfera inerte de nitrógeno.  
**Bulk product:** Check CoA. The best-before date is guaranteed if product is stored in stainless steel tank and with Nitrogen for protective atmosphere.

#### SECTOR DE POBLACIÓN AL QUE SE DIRIGE Y POSIBLES RIESGOS POR SU CONSUMO / SECTOR OF THE POPULATION AT WHICH IT IS AIMED TO AND POSSIBLE RISKS OF ITS CONSUMPTION

- Personas de cualquier edad.  
People of any age.

#### USOS PREVISTOS DEL PRODUCTO / FORESEEN USES OF THE PRODUCT

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN		
Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web <a href="http://www.urzante.com">www.urzante.com</a>
		<a href="mailto:calidad@urzante.com">calidad@urzante.com</a> <a href="mailto:laboratorio@urzante.com">laboratorio@urzante.com</a>



URZANTE, S.L.

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO\* PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET\*

(\*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)  
(\*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F5

Rev/Ver. 15  
Establecido  
Issued:  
18/11/2019

Página 2 de 11  
Page 2 of 11

### ACEITE DE OLIVA 0,4º PURE OLIVE OIL

- Ideal para tomar tanto en crudo como para usos en industrias alimentarias y en cocina (salsas, frituras, guisos, asados, aliños, repostería, etc.).  
Ideal to be taken both uncooked or for uses in food industries and cooking (sauces, fried foods, stews, roasts, dressing, confectionery etc.).

#### TRATAMIENTO Y PROCESADO / TREATMENT AND PROCESSING

- Aceite de oliva, sin ningún tratamiento para su conservación.  
Olive oil without any conservation treatment.
- El producto es seguro dado que su nula actividad de agua no propicia el crecimiento de microorganismos.  
The product is safe since its null water activity does not conduce the growth of microorganisms.

#### SISTEMA DE ENVASADO / PACKAGING SYSTEM

##### Producto a granel:

Bulk product:

- Cisterna: servido en cisterna precintada, de acero inoxidable, de uso exclusivo para industria alimentaria.  
Tanker: provided in sealed tanker of stainless steel used exclusively for food industry.
- Depósitos de 200 y 1000 litros: servido a granel en depósito de capacidad de 200 y 1000 litros, apto para industria alimentaria.  
Tanks: provided in bulk tanks of 200 and 1000 litres suitable for food industry.
- Flexitank, apto para industria Alimentaria.  
Flexitank: suitable for the food industry.

##### Producto envasado:

Packaged product:

- En botella de plástico (Polietileno Tereftalato Copolímero – PET), apta para contacto con alimentos. Envasado en atmósfera protectora [1L - 0,75L Pet].  
In plastic bottle (PET - Polyethylene terephthalate copolymer), suitable for food contact. Packaged in protective atmosphere [1L - 0,75L Pet].
- En botella de vidrio, apto para contacto con alimentos.  
In glass bottle, suitable for food contact.
- En bidones, aptos para contacto con alimentos.  
In drums, suitable for food contact.
- En latas, aptas para contacto con alimentos.  
In cans, suitable for food contact.
- En monodosis, aptas para contacto con alimentos.  
In single doses, suitable for food contact.

(Consultar capacidades y formatos disponibles)

(Consult available capacities and formats)

#### CONDICIONES DE TRANSPORTE / TRANSPORT CONDITIONS

##### Producto a granel:

Bulk product:

- Cisterna de acero inoxidable de uso exclusivamente alimenticio.  
Tanker of stainless steel suitable only for food use.

##### Producto envasado:

Packaged product:

- En transporte limpio (ausencia de olores extraños, polvo en exceso, humedad, plagas y mohos) y sin cargas incompatibles (carga que pueda suponer un riesgo de contaminación para el producto terminado).

Realizado por / Realized by.  
Rubén Vicente

Revisado por / Reviewed by.  
Eva Sesma

Autorizado por / Authorized by.  
Jose Luis Marín

URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN

Tel. +34 948 850 237

Fax. +34 948 851 456

Web [www.urzante.com](http://www.urzante.com)

[calidad@urzante.com](mailto:calidad@urzante.com)  
[laboratorio@urzante.com](mailto:laboratorio@urzante.com)



URZANTE, S.L.

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO\* PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET\*

(\*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)  
(\*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F5

Rev/Ver. 15  
Establecido  
Issued:  
18/11/2019

Página 3 de 11  
Page 3 of 11

## ACEITE DE OLIVA 0,4º PURE OLIVE OIL

In clean transport (absence of strange odours, excess dust, moisture, pest and mould) and without incompatible loads (load which may entail a contamination risk for the finished product).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / STORAGE CONDITIONS

#### Producto a granel:

Bulk product:

Si el aceite se conserva en el propio depósito / If the oil is kept in the tank itself:

- Mantener el producto en lugar fresco, seco, alejado de olores fuertes y al abrigo de la luz y del calor.  
Keep the product in a cool and dry place, away from strong odors and protected from light and heat.
- Estando siempre el tapón de la parte superior cerrado, cuando no se esté utilizando.  
The cap must be closed when not in use.
- Seguir buenas prácticas de uso y manipulación.  
Proper use and handling

Si el aceite se transvasa a otro depósito / If the oil is transferred to another tank:

- Mantener el producto en lugar fresco, seco, alejado de olores fuertes y al abrigo de la luz.  
Keep the product in a cool and dry place, away from strong odors and protected from light and heat.
- Se recomienda conservar el aceite en tanques limpios, de acero inoxidable, y preferiblemente en atmósfera inerte de nitrógeno.  
Keep the oil in clean tanks of stainless steel is recommended and preferably in an inert nitrogen atmosphere.
- Seguir buenas prácticas de uso y manipulación.  
Proper use and handling.

#### Producto envasado Packaged product

- Conservar en lugar fresco, seco, al abrigo del calor y de la luz. Taponar después de cada uso.
- Keep in a cool and dry place, and protected from light and heat. Cap after using.

#### Temperatura máxima recomendada Maximum recommended temperature

- 25 °C

### INSTRUCCIONES DE USO / USAGE INSTRUCTIONS

#### Peligros: Dangers:

- Se recomienda no freír a más de 170 °C, para evitar el riesgo de salpicaduras y quemaduras.  
It is recommended not frying at over 170 °C to avoid the risk of splashing and burning.
- No introducir aceite caliente en envases plásticos.  
Do not put hot oil into plastic packaging.

#### Recomendaciones:

- Para evitar una degradación rápida del aceite se recomienda no freír

Realizado por / Realized by.  
Rubén Vicente

Revisado por / Reviewed by.  
Eva Sesma

Autorizado por / Authorized by.  
Jose Luis Marín

URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN

Tel. +34 948 850 237

Fax. +34 948 851 456

Web [www.urzante.com](http://www.urzante.com)

[calidad@urzante.com](mailto:calidad@urzante.com)  
[laboratorio@urzante.com](mailto:laboratorio@urzante.com)



URZANTE, S.L.

### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO\*

### PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET\*

(\*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)

(\*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F5

Rev/Ver. 15

Establecido

Issued:

18/11/2019

Página 4 de 11

Page 4 of 11

## ACEITE DE OLIVA 0,4º

## PURE OLIVE OIL

### Recommendations:

alimentos con excesiva humedad, ni sal ni harina ni pan rallado.

To avoid the rapid degradation of the oil, it is recommended not to fry food with excessive moisture, salt, flour or breadcrumbs.

- No mantener la freidora caliente sin añadir productos para freír.

Do not keep the fryer hot without adding products for frying.

- Cuando se detecte formación de humo a partir de 170 – 190 °C, aumento de la viscosidad y el oscurecimiento del aceite se recomienda retirar el aceite.

When smoke is detected above 170 – 190 °C and when the viscosity increases and the oil becomes darker, it is recommended to remove the oil.

- No lavar las freidoras y sartenes con estropajo de cobre. Pueden quedarse restos que reaccionen con el aceite.

Do not wash the fryers with copper scourer. Rests of it may remain and react with the oil.

(Puede contactar con personal Técnico de Urzante, si desea obtener información adicional acerca del buen uso del aceite)

(Contact with Technical Personnel of Urzante if additional information about god use of oil is required)

### Compuestos polares:

### Polar compounds:

- El valor de los compuestos polares, en un aceite usado, tiene que ser ≤ 25 %.

Value of the polar compounds must be ≤ 25 %

### Bajas temperaturas

### Low temperatures

- Debido a los efectos de las bajas temperaturas (temperaturas < 10 °C), el aceite puede solidificarse. Esto no afecta a la calidad del aceite. Una vez sometido a temperaturas normales, recupera su apariencia brillante.

Due to the effects of low temperatures (temperatures <10 °C), the oil may solidify. This does not affect the quality of the oil. Once the temperature becomes normal, the oil recovers its brilliant appearance.

### POSIBILIDAD DE QUE EL PRODUCTO SE USE INCORRECTAMENTE / POSSIBILITY THAT THE PRODUCT IS USED INCORRECTLY

- Seguir recomendaciones indicadas en el etiquetado del producto y en esta ficha técnica.

Follow the recommendations indicated on the labelling of the product and on this technical data sheet.

### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA / REFERENCE DOCUMENTATION

- Reglamento (CEE) 2568/91 de la Comisión de 11 de julio de 1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva sobre sus métodos de análisis; y sus posteriores modificaciones.

Commission Amending Regulation (EEC) No 2568/91 of 11st July 1991 on the characteristics of olive oil and olive-residue oil and on the relevant methods of analysis; and its subsequent amendments.

Realizado por / Realized by.  
Rubén Vicente

Revisado por / Reviewed by.  
Eva Sesma

Autorizado por / Authorized by.  
Jose Luis Marín

URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN

Tel. +34 948 850 237

Fax. +34 948 851 456

Web [www.urzante.com](http://www.urzante.com)

[calidad@urzante.com](mailto:calidad@urzante.com)  
[laboratorio@urzante.com](mailto:laboratorio@urzante.com)



URZANTE, S.L.

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO\* PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET\*

(\*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)  
(\*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F5

Rev/Ver. 15  
Establecido  
Issued:  
18/11/2019

Página 5 de 11  
Page 5 of 11

## ACEITE DE OLIVA 0,4º PURE OLIVE OIL

- **REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2016/2095 DE LA COMISIÓN** de 26 de septiembre de 2016 que modifica el Reglamento (CEE) Nº 2568/91, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.  
COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2016/2095 of 26 September 2016 amending Regulation (EEC) Nº 2568/91 on the characteristics of olive oil and olive-residue oil and on the relevant methods of analysis.
- **Reglamento de Ejecución (UE) Nº 29/2012 de la Comisión** de 13 de enero de 2012 sobre las normas de comercialización del aceite de oliva; y sus posteriores modificaciones.  
Commission Implementing Regulation (EEC) No 29/2012 of 13th January 2012 on marketing standards for olive oil; and its subsequent amendments.
- **Real Decreto 308/1983**, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles y sus posteriores modificaciones.  
Royal Decree 308/1983 whereby the technical and health regulations on edible vegetable oils are approved.
- **Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo** de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones.  
Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of October 2011 on the provision of food information to consumers; and its subsequent amendments.
- **Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión** de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y sus posteriores modificaciones.  
Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19th December 2006 setting maximum levels for certain contaminant in foodstuffs; and its subsequent amendments.
- **Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo** de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.  
Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23th February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

<b>Aspecto</b> Appearance	■ Brillante. Brilliant.
<b>Olor y sabor</b> Odour and taste	■ Normales, con aromas propios y característicos, sin causar síntomas de rancidez, alteraciones, o contaminación. Normal with its own and characteristic aroma, without causing rancidity, alterations or contamination.
<b>Color</b> Colour	■ Variable según los tipos. Variable depending on the types
<b>Evaluación organoléptica</b> Organoleptic evaluation	■ No está legislada la cata organoléptica de este producto The organoleptic evaluation is not legislated for this product

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS / PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Método / Protocol
■ Espectrofotometría Spectrophotometry:	/	■ K – extinción específica de la	■ Espectrofotometría Spectrophotometry

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
<b>URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN</b>		
Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web <a href="http://www.urzante.com">www.urzante.com</a>
		<a href="mailto:calidad@urzante.com">calidad@urzante.com</a> <a href="mailto:laboratorio@urzante.com">laboratorio@urzante.com</a>



**URZANTE, S.L.**

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO\***  
**PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET\***

(\*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)  
(\*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



**M15P1F5**

Rev/Ver. 15  
Establecido  
Issued:  
18/11/2019

Página 6 de 11  
Page 6 of 11

**ACEITE DE OLIVA 0,4°**  
**PURE OLIVE OIL**

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ K-232</li> <li>○ K-270</li> <li>○ Δ K</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ N/A</li> <li>○ ≤ 1,15</li> <li>○ ≤ 0,15</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>longitud de onda / K - specific extinction of the wavelength</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Densidad (a 20 °C) / Density (at 20 °C):</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 0,910-0.916</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kg/l</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Densímetro / Densimeter</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Índice de Refracción (a 40°C) / Refractive Index (at 40°C):</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1,4677-1,4706</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ No Aplica / N.A.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Refractometría / Refractometry</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Acidez / Acidity:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ≤ 0,40</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ % Ac. Oleico / % Oleic Acid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Volumetría redox / Redox volumetric analysis</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Índice de Peróxidos / Peroxide Index</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ≤ 15,0</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Meq O<sub>2</sub>/kg grasa / Meq O<sub>2</sub>/kg fat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Volumetría retroceso / Back titration</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contenido de ácidos grasos / Fatty acids content</li> <li>○ Ácido Mirístico (C14:0) Myristic acid</li> <li>○ Ácido Linolénico (C18:3) Linolenic acid</li> <li>○ Ácido Araquídico (C20:0) Arachidic acid</li> <li>○ Ácido Eicosenoico (C20:1) Eicosenoic acid</li> <li>○ Ácido Behénico (C22:0) Behenic acid</li> <li>○ Ácido Lignocérico (C24:0) Lignoceric acid</li> <li>○ Ácido Palmítico (C16:0) Palmitic acid</li> <li>○ Ácido Palmitoleico (C16:1) Palmitoleic acid</li> <li>○ Ácido Heptadecanoico (C17:0) Heptadecanoic acid</li> <li>○ Ácido Heptadecenoico (C17:1) Heptadecenoic acid</li> <li>○ Ácido Esteárico (C18:0) Stearic acid</li> <li>○ Ácido Oleico (C18:1) Oleic acid</li> <li>○ Ácido Linoleico (C18:2) Linoleic acid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ≤ 0,03</li> <li>○ ≤ 1,00</li> <li>○ ≤ 0,60</li> <li>○ ≤ 0,50</li> <li>○ ≤ 0,20</li> <li>○ ≤ 0,20</li> <li>○ 7,5 – 20</li> <li>○ 0,30 – 3.50</li> <li>○ ≤ 0,40</li> <li>○ ≤ 0,60</li> <li>○ 0,50 – 5,00</li> <li>○ 55,00 – 83,00</li> <li>○ 2,5 – 21,00</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cromatografía de gases Gas chromatography</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isómeros Trans / Trans Isomers</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cromatografía de gases / Gas chromatography</li> </ul>

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
<b>URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN</b>		
Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web <a href="http://www.urzante.com">www.urzante.com</a>
		<a href="mailto:calidad@urzante.com">calidad@urzante.com</a> <a href="mailto:laboratorio@urzante.com">laboratorio@urzante.com</a>



**URZANTE, S.L.**

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO\***  
**PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET\***

(\*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)  
 (\*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



**M15P1F5**

Rev/Ver. 15  
 Establecido  
 Issued:  
 18/11/2019

Página 7 de 11  
 Page 7 of 11

**ACEITE DE OLIVA 0,4º**  
**PURE OLIVE OIL**

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Trans oleicos / Trans oleics</li> <li>○ Tras linoleicos + linolénicos / Trans linoleics + linolenics</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <math>\leq 0,20</math></li> <li>○ <math>\leq 0,30</math></li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Monopalmitato de 2-glicerilo / 2-glyceryl monopalmitate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <math>\leq 0,9</math> si % total de ácido palmítico es <math>\leq 14\%</math>  <math>\leq 0,9</math> if % total palmitic acid <math>\leq 14\%</math></li> <li>○ <math>\leq 1,0</math> si % total de ácido palmítico es <math>&gt; 14,00\%</math>  <math>\leq 1,0</math> if % total palmitic acid <math>&gt; 14,00\%</math></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cromatografía de gases / Gas chromatography</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 (cálculo teórico) / Difference ECN42 HPLC and ECN42 (theoretical calculation)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <math>\leq  0,30 </math></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ No Aplica / N.A.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cromatografía HPLC / HPLC Chromatography</li> <li>■ Cromatografía de gases / Gas chromatography</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Composición esteroides / Sterol composition</li> <li>○ Colesterol / Cholesterol</li> <li>○ Brasicasterol / Brassicasterol</li> <li>○ Campesterol / Campesterol</li> <li>○ Estigmasterol / Stigmasterol</li> <li>○ B-sitosterol / B-sitosterol</li> <li>○ Delta7-Stigmasterol / Delta7-Stigmasterol</li> <li>○ Esteroides totales / Total sterols</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <math>\leq 0,5</math></li> <li>○ <math>\leq 0,1</math></li> <li>○ <math>\leq 4,0</math></li> <li>○ <math>&lt; \text{Campesterol}</math></li> <li>○ <math>\geq 93.0</math></li> <li>○ <math>\leq 0,5</math></li> <li>○ <math>\geq 1000</math></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cromatografía de gases / Gas chromatography</li> </ul>

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
<b>URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN</b>		
Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web <a href="http://www.urzante.com">www.urzante.com</a> <a href="mailto:calidad@urzante.com">calidad@urzante.com</a> <a href="mailto:laboratorio@urzante.com">laboratorio@urzante.com</a>



URZANTE, S.L.

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO\* PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET\*

(\*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)  
(\*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F5

Rev/Ver. 15  
Establecido  
Issued:  
18/11/2019

Página 8 de 11  
Page 8 of 11

## ACEITE DE OLIVA 0,4º PURE OLIVE OIL

○ Eritrodiol y uvaol / Erythrodiol and uvaol	○ ≤ 4,5%		
■ Ceras (C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ) / Waxes (C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> )	■ ≤ 350	■ mg/kg	■ Cromatografía de gases / Gas chromatography

### DISOLVENTES HALOGENADOS / HALOGENATED SOLVENTS

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
■ Contenido máximo de cada disolvente halogenado Maximum content of each halogenated solvent	■ ≤ 0,1	■ mg/kg	■ Cromatografía de gases / Gas chromatography.
■ Contenido máximo de la suma de los disolventes halogenados detectados Maximum content of the sum of all detected halogenated solvents	■ ≤ 0,2	■ mg/kg	■ Cromatografía de gases / Gas chromatography.

### CONTAMINANTES / CONTAMINANTS

#### HAP (Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos) / PAH (Polycyclic Aromatic Hydrocarbons)

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
■ Benzo(a)pireno / Benzo(a)pyrene	■ ≤ 2,0	■ µg/kg	■ Cromatografía gases- masas / Gas Chromatography Mass
■ Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno / Sum of benzo(a)pyrene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene	■ ≤ 10,0	■ µg/kg	■ Cromatografía gases- masas / Gas Chromatography Mass

### METALES PESADOS / HEAVY METALS

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
■ Plomo / Lead (Pb)	■ ≤ 0,10	■ mg/kg	■ ME.Q.137 ICP-MS

### DIOXINAS Y PCBs / DIAXINS AND PCBs

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
■ Suma de dioxinas (EQT PCDD/F- OMS) / Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ)	■ ≤ 0,75	■ pg/g grasa fat	■ HRMS
■ Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS) / Sum of	■ ≤ 1,25	■ pg/g grasa fat	■ HRMS

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
---	--	--

URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN

Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web <a href="http://www.urzante.com">www.urzante.com</a>	<a href="mailto:calidad@urzante.com">calidad@urzante.com</a> <a href="mailto:laboratorio@urzante.com">laboratorio@urzante.com</a>
----------------------	----------------------	--	--





URZANTE, S.L.

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO\* PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET\*

(\*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)  
(\*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F5

Rev/Ver. 15  
Establecido  
Issued:  
18/11/2019

Página 9 de 11  
Page 9 of 11

## ACEITE DE OLIVA 0,4º PURE OLIVE OIL

dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCCD/F-PCB-TEQ)			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6) / Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180 (ICES - 6)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>≤ 40</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ng/g grasa fat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HRMS</li> </ul>

### TOXINAS VEGETALES INHERENTES / INHERENT PLANT TOXINS

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ácido erúico / Erucic acid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>≤ 20</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>g/kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cromatografía Chromatography</li> </ul>

### 3-MCPD Y SUS ESTERES GLICIDILICOS DE ACIDOS GRASOS / 3-MCPD AND GLYCIDYL FATTY ACID ESTERS

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
<ul style="list-style-type: none"> <li>Esteres glicidílicos de ácidos grasos expresados como glicidol / Glycidyl fatty acid esters expressed as glycidol</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>≤ 1000 (consumidor final o ingrediente) / (final consumer or ingredient)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>µg/kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cromatografía Chromatography</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Esteres glicidílicos de ácidos grasos expresados como glicidol / Glycidyl fatty acid esters expressed as glycidol</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>≤ 500 (alimentos infantiles) / (baby food)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>µg/kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cromatografía Chromatography</li> </ul>

- Conforme al Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.  
Attending to the Commission Regulation (CE) No 1881/2006 of 19th December 2006 setting maximum levels for certain contaminant in foodstuffs; and its subsequent amendments.

### PESTICIDAS / PESTICIDES

- Conforme al Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo. Y sus posteriores modificaciones.  
Attending to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23th February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC; and its subsequent amendments.

### CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bacterias aeróbias mesófilas / Mesophilic aerobic</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt; 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ufc/ g / cfu/g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PT-M-05</li> </ul>

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
---	--	--

URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN

Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web <a href="http://www.urzante.com">www.urzante.com</a>	<a href="mailto:calidad@urzante.com">calidad@urzante.com</a> <a href="mailto:laboratorio@urzante.com">laboratorio@urzante.com</a>
----------------------	----------------------	--	--



URZANTE, S.L.

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO\* PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET\*

(\*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)  
(\*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F5

Rev/Ver. 15  
Establecido  
Issued:  
18/11/2019

Página 10 de 11  
Page 10 of 11

## ACEITE DE OLIVA 0,4º PURE OLIVE OIL

<ul style="list-style-type: none"> <li>bacteria</li> <li>▪ Enterobacterias Enterobacteriaceae</li> <li>▪ Escherichia coli</li> <li>▪ I. Salmonella</li> <li>▪ Staphylococcus aureus</li> <li>▪ I. Listeria monocytogenes</li> <li>▪ Clostridium sulfite-reductores Sulphite-reducing clostridia</li> <li>▪ Mohos y levaduras Moulds and yeasts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ &lt; 10</li> <li>▪ Ausencia / N.P.</li> <li>▪ Ausencia / N.P.</li> <li>▪ Ausencia / N.P.</li> <li>▪ Ausencia / N.P.</li> <li>▪ &lt; 10</li> <li>▪ &lt; 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ufc/ g / cfu/g</li> <li>▪ ufc/ g / cfu/g</li> <li>▪ P/A 20 g</li> <li>▪ ufc/ g / cfu/g</li> <li>▪ P/A 25 g</li> <li>▪ ufc/ g / cfu/g</li> <li>▪ ufc/ g / cfu/g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PT-M-06</li> <li>▪ PT-M-08</li> <li>▪ PT-M-02</li> <li>▪ PT-M-11</li> <li>▪ PT-M-42</li> <li>▪ PT-M-09</li> <li>▪ PT-M-13</li> </ul>
---	---	--	---

### PERFIL NUTRICIONAL (Valores medios por 100 g – 100 ml)

### NUTRITIONAL PROFILE (Mean values per 100 g – 100 ml)

Parámetro / Parameter	Valor / Limit	Unidad / Unit
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valor energético / Energy values</li> <li>▪ grasas totales, de las cuales / Total fats, whereof <ul style="list-style-type: none"> <li>○ saturadas / saturated</li> <li>○ monoinsaturadas / monounsaturated</li> <li>○ poliinsaturadas / polyunsaturated</li> </ul> </li> <li>▪ Hidratos de carbono, de los cuales / Carbohydrates, whereof <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Azúcares / Sugars</li> </ul> </li> <li>▪ Proteínas / Proteins</li> <li>▪ Sal / Salt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3.700 – 3.389</li> <li>▪ 900 – 824,4</li> <li>▪ 100 – 91,6</li> <li>○ 15 – 13,7</li> <li>○ 79 – 72,4</li> <li>○ 6 – 5,5</li> <li>▪ 0</li> <li>○ 0</li> <li>▪ 0</li> <li>▪ 0</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kJ</li> <li>▪ kcal</li> <li>▪ g</li> <li>○ g</li> <li>○ g</li> <li>○ g</li> <li>▪ g</li> <li>○ g</li> <li>▪ g</li> <li>▪ g</li> </ul>

### ADITIVOS / ADDITIVE

- No contiene ningún tipo de aditivo alimentario. / Not containing food additives.

### ALÉRGENOS / ALLERGENS

- Libre de alérgenos. / Allergens free
- Conforme al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. En su anexo II Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. Y posteriores modificaciones.  
Attending to the Regulation (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers. In Annex II Substances or products causing allergies or intolerances; and subsequent amendments.

### ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE / GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
<b>URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN</b>		
Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web <a href="http://www.urzante.com">www.urzante.com</a>
		<a href="mailto:calidad@urzante.com">calidad@urzante.com</a> <a href="mailto:laboratorio@urzante.com">laboratorio@urzante.com</a>



URZANTE, S.L.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO\***  
**PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET\***

(\*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)  
(\*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F5

Rev/Ver. 15  
Establecido  
Issued:  
18/11/2019

Página 11 de 11  
Page 11 of 11

**ACEITE DE OLIVA 0,4º**  
**PURE OLIVE OIL**

- Libre de Organismos Modificados Genéticamente. / Free of Genetically Modified Organisms.
- El aceite no procede de organismos genéticamente modificados y por tanto, no contiene ingrediente, aditivo o aroma extraído o derivado de organismos genéticamente modificados.  
Oil does not come from genetically modified organisms and therefore contains no ingredient, additive or aroma extracted or derived from genetically modified organisms.
- Conforme a las siguientes normativas y sus posteriores modificaciones  
Attending to the following legislation and the subsequent amendments.
  - Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.  
Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22th September 2003 on genetically modified food and feed
  - Reglamento 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.  
Regulation (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22th September concerning the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms

**TRATAMIENTOS DE PROCESO / PROCESS TREATMENT**

- UV – radiación gamma: NO / UV – gamma radiation: NO
- Ionización: NO / Ionization: NO

**MEDIDAS DE SEGURIDAD / SAFETY MEASURES**

- Consultar la ficha de datos de seguridad / Consult the safety data sheet

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT PRESENTATION**

- Consultar la ficha logística. / Consult the logistic data sheet

Los productos se comercializarán conforme a las especificaciones detalladas en esta ficha técnica, salvo indicación expresa del cliente. En ausencia de otras indicaciones, se entiende que la ficha técnica queda aprobada.

The products are commercialized in accordance with the specifications detailed in this technical data sheet, unless an explicit indication of the client. In absence of other indications, this technical data sheet is directly approved.

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
<b>URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN</b>		
Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web <a href="http://www.urzante.com">www.urzante.com</a>
		<a href="mailto:calidad@urzante.com">calidad@urzante.com</a> <a href="mailto:laboratorio@urzante.com">laboratorio@urzante.com</a>