



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.)



M15P1F1

Rev /Ver. 14
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 1 de 12
Page 1 of 12

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO / LEGAL NAME OF THE PRODUCT

- Aceite de oliva virgen extra. / Extra virgin olive oil.

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

- Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

- Aceite obtenido del fruto del olivo (olea europea L.) únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones especialmente térmicas que no produzcan la alteración del aceite, que no hayan tenido otro tratamiento que el de lavado, decantación, centrifugación y filtrado, con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolvente, mediante coadyuvante de acción mecánica o biomecánica, o por procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de cualquier otra naturaleza.
Oil obtained from the olive fruit (Olea europea L.) solely by mechanical procedures or by other physical means under particularly thermal conditions which do not bring about the alteration of the oil which have had no other treatment than washing, decanting, centrifugation and filtering, with the exclusion of the oils obtained by way of solvent, biomechanical or mechanical action adjuvant or by reesterification procedures and any mixture with oils of any other nature.

COMPOSICIÓN - INGREDIENTES / COMPOSITION - INGREDIENTS

- Aceite de oliva virgen extra. / 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.

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

calidad@urzante.com
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.)



M15P1F1

Rev /Ver. 14
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 2 de 12
Page 2 of 12

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

People of any age.

USOS PREVISTOS DEL PRODUCTO / FORESEEN USES OF THE PRODUCT

- 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 virgen extra, sin ningún tratamiento para su conservación.
Extra virgin 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 liters 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:

- En transporte limpio (ausencia de olores extraños, polvo en exceso,

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

calidad@urzante.com
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.)



M15P1F1

Rev /Ver. 14
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 3 de 12
Page 3 of 12

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Packaged product:

humedad, plagas y mohos) y sin cargas incompatibles (carga que pueda suponer un riesgo de contaminación para el producto terminado).

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.

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

calidad@urzante.com
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.)



M15P1F1

Rev /Ver. 14

Establecido

Issued:

18/11/2019

Página 4 de 12

Page 4 of 12

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Recomendaciones:

Recommendations:

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

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

calidad@urzante.com
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.)



M15P1F1

Rev /Ver. 14
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 5 de 12
Page 5 of 12

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

analysis; and its subsequent amendments.

- **REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2016/2095 DE LA COMISIÓN** de 26 de septiembre de 2016 que modifica el Reglamento (CEE) N° 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) N° 2568/91 on the characteristics of olive oil and olive-residue oil and on the relevant methods of analysis.
- **Reglamento de Ejecución (UE) N° 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) N° 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) N° 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) N° 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

Aspecto Appearance	<ul style="list-style-type: none"> ■ Brillante y limpio, sin turbidez. Por tratarse de un proceso natural, pueden aparecer posos fruto de la decantación natural. Esto no afecta a la calidad del aceite. Brilliant and clear, without turbidity. As it is a natural process, fruit dregs may appear from the natural decanting. This does not affect the oil quality.
Olor y sabor Odour and taste	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
Color Colour	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verde, variable según los tipos. Green, variable depending on the types
Evaluación organoléptica	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mediana de defectos (Md): = 0,0 / Median of defects (Md): = 0,0

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
		calidad@urzante.com 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.)



M15P1F1

Rev /Ver. 14
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 6 de 12
Page 6 of 12

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Organoleptic evaluation	<ul style="list-style-type: none"> Mediana de frutado (Mf): >0,0 / Fruity median (Mf): >0,0
Atributos positivos Positive characteristics	<ul style="list-style-type: none"> Frutado verde, frutado maduro, manzana, hierba, hoja, dulce, aspero, almendrado, higuera, amargo, picante y cualquier otro sabor que se sea capaz de detectar en la cata. Green or ripe fruity, apple, herb, leaf, sweet, astringent, almond, fig, sour, spicy and any other flavor may be detected in the tasting.
Atributos negativos Negative characteristics	<ul style="list-style-type: none"> Tierra, viejo, metálico, moho-humedad, rancio, atrojado, orujo, jabonoso, alpechín, avinado-avinagrado, cocido o quemado, borras y capacho. Soil, old, metallic, mold-moisture, rancid, fusty, pomace, soapy vegetable water, winey-vinegary, baked or burned, muddy sediment and capacho.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS / PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Método / Protocol
<ul style="list-style-type: none"> Espectrofotometría / Spectrophotometry: <ul style="list-style-type: none"> K-232 K-270 ΔK 	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 2.50 ≤ 0.22 ≤ 0,01 	<ul style="list-style-type: none"> K – extinción específica de la longitud de onda / K – specific extinction of the wavelength 	<ul style="list-style-type: none"> Espectrofotometría / Spectrophotometry
<ul style="list-style-type: none"> Densidad (a 20 °C) / Density (at 20 °C): 	<ul style="list-style-type: none"> 0,910-0,916 	<ul style="list-style-type: none"> Kg/l 	<ul style="list-style-type: none"> Densímetro / Densimeter
<ul style="list-style-type: none"> Índice de Refracción (a 40°C) / Refractive Index (at 40°C): 	<ul style="list-style-type: none"> 1,4677-1,4706 	<ul style="list-style-type: none"> No Aplica / N.A. 	<ul style="list-style-type: none"> Refractometría / Refractometry
<ul style="list-style-type: none"> Acidez / Acidity: 	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 0,80 	<ul style="list-style-type: none"> % Ac. Oleico / % Oleic Acid 	<ul style="list-style-type: none"> Volumetría redox / Redox volumetric analysis
<ul style="list-style-type: none"> Índice de Peróxidos / Peroxide Index 	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 20,0 	<ul style="list-style-type: none"> Meq O₂/kg grasa / Meq O₂/kg fat 	<ul style="list-style-type: none"> Volumetría retroceso / Back titration
<ul style="list-style-type: none"> Contenido de ácidos grasos / Fatty acids content <ul style="list-style-type: none"> Ácido Mirístico (C14:0) / Myristic acid Ácido Linolénico (C18:3) / Linolenic acid Ácido Araquídico (C20:0) / Arachidic acid Ácido Eicosenoico (C20:1) / Eicosenoic acid Ácido Behénico (C22:0) / Behenic acid Ácido Lignocérico (C24:0) / Lignoceric acid 	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 0,03 ≤ 1,00 ≤ 0,60 ≤ 0,50 ≤ 0,20 ≤ 0,20 7,5 – 20 	<ul style="list-style-type: none"> % 	<ul style="list-style-type: none"> Cromatografía de gases / Gas chromatography

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
		calidad@urzante.com 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.)



M15P1F1

Rev /Ver. 14
 Establecido
 Issued:
 18/11/2019

Página 7 de 12
 Page 7 of 12

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

<ul style="list-style-type: none"> ○ Ácido Palmítico (C16:0) Palmitic acid ○ Ácido Palmitoleico (C16:1) Palmitoleic acid ○ Ácido Heptadecanoico (C17:0) Heptadecanoic acid ○ Ácido Heptadecenoico (C17:1) Heptadecenoic acid ○ Ácido Esteárico (C18:0) Stearic acid ○ Ácido Oleico (C18:1) Oleic acid ○ Ácido Linoleico (C18:2) Linoleic acid 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 0,30 – 3.50 ○ ≤ 0,40 ○ ≤ 0,60 ○ 0,50 – 5,00 ○ 55,00 – 83,00 ○ 2,5 – 21,00 		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Isómeros Trans / Trans Isomers <ul style="list-style-type: none"> ○ Trans oleicos / Trans oleics ○ Tras linoleicos + linolénicos / Trans linoleics + linolenics 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ≤ 0,05 ○ ≤ 0,05 	<ul style="list-style-type: none"> ■ % 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cromatografía de gases / Gas chromatography
<ul style="list-style-type: none"> ■ Monopalmitato de 2-glicerilo / 2-glyceryl monopalmitate 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ≤ 0,9 si % total de ácido palmítico es ≤ 14,00 % ≤ 0,9 if % total palmitic acid ≤ 14,00 % ■ ≤ 1,0 si % total de ácido palmítico es > 14 % ≤ 1,0 if % total palmitic acid > 14% 	<ul style="list-style-type: none"> ■ % 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cromatografía de gases Gas chromatography
<ul style="list-style-type: none"> ■ Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 (cálculo teórico) / Difference ECN42 HPLC and ECN42 (theoretical calculation) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ≤ 0,20 	<ul style="list-style-type: none"> ■ No Aplica / N.A. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cromatografía HPLC / HPLC Chromatography ■ Cromatografía de gases / Gas chromatography

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
		calidad@urzante.com 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.)



M15P1F1

Rev /Ver. 14
 Establecido
 Issued:
 18/11/2019

Página 8 de 12
 Page 8 of 12

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Composición esteroides / Sterol composition ○ Colesterol / Cholesterol ○ Brasicasterol / Brassicasterol ○ Campesterol / Campesterol ○ Estigmasterol / Stigmasterol ○ β-sitosterol aparente / App β-sitosterol ○ Delta-7-Stigmastenol / Delta-7-Stigmastenol ○ Esteroides totales / Total sterols ○ Eritrodiol y uvaol / Erythrodiol and uvaol 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ≤ 0,5 ○ ≤ 0,1 ○ ≤ 4,0 ○ < Campesterol ○ ≥ 93.0 ○ ≤ 0,5 ○ ≥ 1000 ○ ≤ 4,5% 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ % ○ mg/kg 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cromatografía de gases / Gas chromatography
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ceras (C₄₂ + C₄₄ + C₄₆) / Waxes (C₄₂ + C₄₄ + C₄₆) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ≤ 150 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mg/kg 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cromatografía de gases / Gas chromatography
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estigmastadienos / Stigmastadienos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ≤ 0,05 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mg/kg 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cromatografía de gases / Gas chromatography
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ésteres etílicos de los ácidos grasos (FAEEs) / Ethyl esters of fatty acids (FAEEs) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ FAEEs ≤ 35 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mg/kg 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cromatografía de gases / Gas chromatography

DISOLVENTES HALOGENADOS / HALOGENATED SOLVENTS

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenido máximo de cada disolvente halogenado Maximum content of each halogenated solvent 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ≤ 0,1 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mg/kg 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cromatografía de gases. Gas chromatography.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenido máximo de la suma de los disolventes halogenados detectados Maximum content of the sum of all detected halogenated solvents 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ≤ 0,2 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mg/kg 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cromatografía de gases. Gas chromatography.

CONTAMINANTES / CONTAMINANTS

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

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
		calidad@urzante.com 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.)



M15P1F1

Rev /Ver. 14
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 9 de 12
Page 9 of 12

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
<ul style="list-style-type: none"> Benzo(a)pireno / Benzo(a)pyrene 	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 2,0 	<ul style="list-style-type: none"> µg/kg 	<ul style="list-style-type: none"> Cromatografía gases-masas / Gas Chromatography Mass
<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 10,0 	<ul style="list-style-type: none"> µg/kg 	<ul style="list-style-type: none"> Cromatografía gases-masas / Gas Chromatography Mass

METALES PESADOS / HEAVY METALS

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
<ul style="list-style-type: none"> Plomo / Lead (Pb) 	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 0,10 	<ul style="list-style-type: none"> mg/kg 	<ul style="list-style-type: none"> ME.Q.137 ICP-MS

DIOXINAS Y PCBs / DIOXINS AND PCBs

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
<ul style="list-style-type: none"> Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) / Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ) 	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 0,75 	<ul style="list-style-type: none"> pg/g grasa fat 	<ul style="list-style-type: none"> HRMS
<ul style="list-style-type: none"> Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS) / Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCCD/F-PCB-TEQ) 	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 1,25 	<ul style="list-style-type: none"> pg/g grasa fat 	<ul style="list-style-type: none"> HRMS
<ul style="list-style-type: none"> Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6) / Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180 (ICES - 6) 	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 40 	<ul style="list-style-type: none"> ng/g grasa fat 	<ul style="list-style-type: none"> HRMS

TOXINAS VEGETALES INHERENTES / INHERENT PLANT TOXINS

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

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"> Esteres glicidílicos de ácidos grasos expresados como glicidol / Glycidyl fatty acid esters expressed as glycidol 	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 1000 (consumidor final o ingrediente) / (final consumer or ingredient) 	<ul style="list-style-type: none"> µg/kg 	<ul style="list-style-type: none"> Cromatografía Chromatography

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
		calidad@urzante.com 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.)



M15P1F1

Rev /Ver. 14
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 10 de 12
Page 10 of 12

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

■ Esteres glicídicos de ácidos grasos expresados como glicidol / Glycidyl fatty acid esters expressed as glycidol

■ ≤ 500 (alimentos infantiles) / (baby food)

■ µg/kg

■ Cromatografía
Chromatography

■ 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
■ Bacterias aeróbias mesófilas Mesophilic aerobic bacteria	■ < 10	■ ufc/ g / cfu/g	■ PT-M-05
■ Enterobacterias Enterobacteriaceae	■ < 10	■ ufc/ g / cfu/g	■ PT-M-06
■ Escherichia coli	■ < 10	■ ufc/ g / cfu/g	■ PT-M-08
■ I. Salmonella	■ Ausencia / N.P.	■ P/A 20 g	■ PT-M-02
■ Staphylococcus aureus	■ < 10	■ ufc/ g / cfu/g	■ PT-M-11
■ I. Listeria monocytogenes	■ Ausencia / N.P.	■ P/A 25 g	■ PT-M-42
■ Clostridium sulfite-reductores Sulphite-reducing clostridia	■ < 10	■ ufc/ g / cfu/g	■ PT-M-09
■ Mohos y levaduras Moulds and yeasts	■ < 10	■ ufc/ g / cfu/g	■ PT-M-13

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

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

Parámetro / Parameter	Valor / Limit	Unidad / Unit
■ Valor energético / Energy values	■ 3.700 – 3.389	■ kJ
■ grasas totales, de las cuales / Total fats, whereof	■ 900 – 824,4	■ kcal
○ saturadas / saturated	■ 100 – 91,6	■ g
○ monoinsaturadas / monounsaturated	○ 15 – 13,7	○ g
	○ 79 – 72,4	○ g

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

calidad@urzante.com
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.)



M15P1F1

Rev /Ver. 14
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 11 de 12
Page 11 of 12

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

<ul style="list-style-type: none"> ○ poliinsaturadas / polyunsaturated ■ Hidratos de carbono, de los cuales / Carbohydrates, whereof <ul style="list-style-type: none"> ○ Azúcares / Sugars ■ Proteínas / Proteins ■ Sal / Salt 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 6 – 5,5 ■ 0 ○ 0 ■ 0 ■ 0 	<ul style="list-style-type: none"> ○ g ■ g ○ g ■ g ■ g
---	---	---

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

- 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

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
		calidad@urzante.com 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.)



M15P1F1

Rev /Ver. 14
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 12 de 12
Page 12 of 12

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

- 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
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
		calidad@urzante.com laboratorio@urzante.com