



FICHA TECNICA Nº

Edición: 7

Fecha: 24/09/2014

Sustituye a la edición 6 de fecha 30/08/2014 por ampliación de campos.

Denominación comercial: **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

Marcas Comerciales:

CAPRICO ANDALUZ

1	Definición:	Zumo procedente de la aceituna, en el cual se conservan todas las propiedades biológicas del fruto, incluidas vitaminas y antioxidantes, cuya acidez puede ser menor o igual a 0,5 gr. por 100 grs. Las principales características nutricionales de éste aceite estriban en su alto contenido en ácido oleico y en que la relación entre el ácido linoleico y el alfatocopherol (vitamina E) lo hacen ser un alimento muy equilibrado dietéticamente.
2	Elaboración:	Zumo de la aceituna recolectada en su momento óptimo de maduración y procesada adecuadamente , efectuándose una selección de las variedades del fruto , para obtener siempre una calidad homogénea del producto final. Se elabora con un sistema de dos fases en continuo , en el cuál se incluyen las siguientes etapas: lavado, molienda, batido, separación de dos fases sólidas y líquidas , separación de fases líquidas y filtración.
3	Ingrediente:	Aceite de oliva virgen extra
4	Características Físico-Químicas :	Acidez: Menor o igual 0.5 % ac. Oleico Indice de Peroxidos: Menor o igual 15 meq O2/Kg K270: Menor o igual 0.14 K232: Menor o igual 2.2 Delta -K: Entre -0,01-0,01 Impurezas: Menor o igual 1% Humedad: Menor o igual 1%
5	Información Nutricional:	contenidos medios por 100g Valor Energético 3700kJ/900Kcal Grasas 100g de las cuales Saturadas 16g Monoinsaturadas 78g Hidratos de Carbono 0g de los cuales Azúcares 0g Proteínas 0g Sal 0g
6	Contaminantes:	Hierro: Menor 3ppm Cobre: Menor 0,4ppm Arsénico: Menor 0,1ppm Plomo: Menor 0,1ppm El Aceite de Oliva Virgen Extra no supera los niveles máximos permitidos por el Reglamento(CE) 1881/2006
7	Características Microbiológicas:	Salmonella: Ausencia Mohos: Ausencia Listeria Monocytogenes: Máximo 100UFC/g Levaduras: Ausencia
8	Panel Test:	Frutado medio con notas de manzana y almendra verde. En boca tiene un toque de amargor y picor equilibrado, con un retrogusto muy agradable. Defectos: 0 Frutado: 1-10 Amargo: 0-3 Picante: 0-3 Color Lovibond @: 2,2-3,0 Color Lovibond (Y): 65-75 Color Lovibond (B): 0-1,5 Benzo-alfa-pireno: 0-1,0 ppb
9	Envasado en:	PET: 5l, 2l, 1l, 3l, 0,250l, 0,500l, 0,750l Vidrio: Marasca 750ml, 500ml y 250ml ; frasca 500ml, 250ml y 100ml.; jarra 250ml; miniaturas 20ml; catering 250ml y 500ml, dorica 250ml y 500ml. Lata: 5l, 2,5l, 1l, 0,5l y 0,175l Tarrina: 20ml, 10ml, 8ml, 17ml, 15ml (aceite); mixtas 20ml Y 10ml (aceite y vinagre); set 10mlx10ml Miniaturas: 25ml, 20ml, 15ml (solamente aceite en los tres formatos) y 25ml (aceite + vinagre) se adjunta también ficha técnica del vinagre utilizado para hacer la vinagreta. bagin -box: 3l
10	Presentación en:	PET: Cajas de cartón Vidrio: Cajas de cartón , aceiteras de madera Lata: Cajas de cartón. Miniaturas: Cajas de cartón, bolsas de plástico de 18undx25ml, bolsas 18undx20ml Tarrina: Expositores de cartón; cajas de cartón; set de tarrinas (aceite, vinagre, sal , pimienta y tenedor), set de tarrinas (aceite, vinagre y sal y tenedor) ; cubos de plástico

11	Condiciones especiales: de almacenamiento: de transporte: Tiempo de vida útil:	Preservar de la luz y el calor. En vehículos a temperatura no regulada. 1 año
12	Etiquetado:	La botella lleva etiqueta y contra. Se indica denominación comercial, denominación del producto, ingredientes, datos identificativos del productor, contenido neto ,origen, ingredientes, alérgenos, conservar en lugar fresco y al abrigo de la luz, frase obligatoria, lote y consumir preferentemente antes de.
13	Destino final previsto para el producto	El producto puede ser consumido por todos los grupos de población.
14	Alérgenos:	No contienen
15	loteado:	Cifras que indican año-semana-día de la semana-y depósito del que procede el aceite.
16	Modo de Empleo:	Se utiliza al gusto para la preparación y decoración de platos, desayunos.

