



# Aceite de Oliva Virgen Extra Cristal 250 ml

## DATOS SOCIEDAD

SACESA SELECCION S.L.

www.sacesaseleccion.com

Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo (La Rioja) LA RIOJA

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

## FICHA TÉCNICA

Fecha Realización: 05/06/2019

Fecha Revisión: 27/05/2021

## DATOS PRODUCTO

CÓDIGO: 9749

**Aceite de Oliva Virgen Extra**

**Extra Virgin Olive Oil**

**Huile d'Olive Vierge Extra**

**Azeite Virgem Extra**

### **ES Aceite de Oliva Virgen Extra**

**Ingredientes:** aceite de oliva virgen extra. Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco.

### **EN Extra Virgin Olive Oil**

**Ingredients:** extra virgin olive oil. Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place.

### **FR Huile d'Olive Vierge Extra**

**Ingrédients:** huile d'olive vierge extra. Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des moyens mécaniques. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservation: Conserver dans un endroit frais et sec.

### **PT Azeite Virgem Extra**

**Ingredientes:** azeite virgem extra. Azeite de categoria superior obtido diretamente a partir de azeitonas e apenas através de processos mecânicos. Sem glúten. Lot / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco.

**Origen España-Origin Spain-Origine Espagne-Origem Espanha**

Capacidad: 250 ml

Contenido Neto: 250 ml

**Alérgenos:** no contiene alérgenos.  
contains no allergens.  
ne contient pas d'allergènes.  
não contém alérgenos.

**OMG's:** El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente.

**Envase:** Dórica 250 ml

**Vida Útil:** 18 meses.

**Tipo Etiqueta:** Adhesiva

### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g**

---

|                            |           |          |
|----------------------------|-----------|----------|
| <b>Valor Energético</b>    | 3700 kJ / | 900 kcal |
| <b>Grasas</b>              | 100,0 g   |          |
| de las cuales saturadas    | 15,0 g    |          |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 0,0 g     |          |
| de los cuales azúcares     | 0,0 g     |          |
| <b>Fibra Alimentaria</b>   | 0,0 g     |          |
| <b>Proteínas</b>           | 0,0 g     |          |
| <b>Sal</b>                 | 0,0 g     |          |



### **DATOS LOGÍSTICOS**

---

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| <b>Unidades Caja:</b>       | 12  |
| <b>Unidades Base Palet:</b> | 26  |
| <b>Alturas Palet:</b>       | 6   |
| <b>Total Cajas Palet:</b>   | 156 |

**EAN13:** 8436006919749

**DUN14:** 18436006919746

#### **Condiciones de Almacenamiento:**

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

## **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

---

ACIDEZ:  $\leq 0,8$

ESPECTOFOTOMETRÍA ( K - Extinción específica de la longitud de onda):

- K270:  $\leq 0,22$
- K232:  $\leq 2,5$
- Delta K:  $\leq 0,01$

ÍNDICE DE REFRACCIÓN (A 40°C): 1,4677 - 1,4706

ÍNDICE DE PERÓXIDOS (Meq O<sub>2</sub>/kg grasa):  $\leq 20$

CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS:

- Ácido Mirístico (C 14:0):  $\leq 0,03$
- Ácido Linolénico (C18:3):  $\leq 1,00$
- Ácido Araquídico (C20:0):  $\leq 0,60$
- Ácido Eicosenoico (C20:1):  $\leq 0,50$
- Ácido Behénico (C22:0):  $\leq 0,20$
- Ácido Lignocérico (C24:0):  $\leq 0,20$
- Ácido Palmítico (C16:0): 7,5 - 20
- Ácido Palmitoleico (C16:1): 0,30 - 3,50
- Ácido Heptadecanoico (C17:0):  $\leq 0,40$
- Ácido Heptadecenoico (C17:1):  $\leq 0,60$
- Ácido Esteárico (C18:0): 0,50 - 5,00
- Ácido Oleico (C18:1): 55,0 - 83,0
- Ácido Linoleico (C18:2): 2,5 - 21,00

## **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

---

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| Bacterias aeróbicas mesófilas:  | < 10 ufc/g        |
| Enterobacterias:                | < 10 ufc/g        |
| Escherichia coli:               | < 10 ufc/g        |
| I. Salmonella:                  | Ausencia P/A 20 g |
| Staphylococcus aureus:          | < 10 ufc/g        |
| I. Listeria monocytogenes:      | Ausencia P/A 20 g |
| Clostridium sulfite-reductores: | < 10 ufc/g        |
| Mohos y levaduras:              | < 10 ufc/g        |

## **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

---

COLOR: Verde, variable según los tipos.

OLOR Y SABOR: Aromas propios y característicos, sin causar síntomas de rancidez, alteraciones o contaminación.

ASPECTO: 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.

## CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto es 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.

### METALES PESADOS

- Plomo: < 0,10 mg/kg

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

| MATERIA PRIMA   | Nº ESPECIFICACIÓN |    |               |
|---|-------------------|----|---------------|
|   | SI                | NO | Cont. Cruzada |
| <b>Contiene</b><br>(Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)  |                   |    |               |
| Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados ( <b>OMG's</b> )  |                   | X  |               |
| <b>CEREALES CON GLUTEN</b> y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas   |                   | X  |               |
| <b>CRUSTÁCEOS</b> y productos a base de crustáceos  |                   | X  |               |
| <b>PESCADO</b> y productos a base de pescado  |                   | X  |               |
| <b>HUEVOS</b> y productos a base de huevo   |                   | X  |               |
| <b>CACAHUETES</b> y productos a base de cacahuetes  |                   | X  |               |
| <b>SOJA</b> y productos a base de soja  |                   | X  |               |
| <b>LECHE Y SUS DERIVADOS</b> (incluida la lactosa)  |                   | X  |               |
| <b>FRUTOS DE CÁSCARA:</b> almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados |                   | X  |               |
| <b>APIO</b> y productos derivados   |                   | X  |               |
| <b>MOSTAZA</b> y productos derivados  |                   | X  |               |
| <b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y productos a base de granos de sésamo  |                   | X  |               |
| <b>DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES</b> mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub>  |                   | X  |               |
| <b>ALTRAMUCES</b> y productos a base de altramucos  |                   | X  |               |
| <b>MOLUSCOS</b> y productos a base de moluscos  |                   | X  |               |