

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: 1811

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.

Envasado en atmósfera protectora.

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.

Packaged in a protective atmosphere.

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. Conservación:

Conserver dans un endroit frais et sec.

Conditionnée sous atmosphère protectrice.

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.

Acondicionado em atmosfera protectora.

Origen España-Origin Spain-Origine Espagne-Origem Espanha

Capacidad: 1.000 ml

Peso Neto: 1 L

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: PET 1 L

Vida Útil: 18 meses.

Tipo Etiqueta: Adhesiva

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

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



DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	15
Unidades Base Palet:	11
Alturas Palet:	5
Total Cajas Palet:	55

EAN13: 8436006911811

DUN14: 18436006911818

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 O₂/kg grasa): ≤ 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 límpido, 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
Contiene (Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)			
Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados (OMG's)		X	
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (incluida la lactosa)		X	
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados		X	
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	