

**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: 16/10/2020

**DATOS PRODUCTO**CÓDIGO: **1804****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. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco.

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

**EN Extra Virgin Olive Oil****Ingredients:** extra virgin olive oil. Lot / Best before: see packaging. Storage: Preserve from heat and excessive light.

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

**FR Huile d'Olive Vierge Extra****Ingrédients:** huile d'olive vierge extra. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservación: À conserver loin de toute source de chaleur et de lumière.

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.

**PT Azeite Virgem Extra****Ingredientes:** azeite virgem extra. Lot / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: Conservar ao abrigo do calor e do excesso de luz. Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos.**Producto de España-Product of Spain-Produit d'Espagne-Produto da Espanha**Capacidad: **5.000 ml**Peso Neto: **5 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 5 L

**Vida Útil:** 18 meses.

#### **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>	3
<b>Unidades Base Palet:</b>	15
<b>Alturas Palet:</b>	4
<b>Total Cajas Palet:</b>	60

**EAN13:** 8436006911804

**DUN14:** 18436006911801

**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 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 cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 1881/2006 Y CE 1935/2004, así como sus actualizaciones).

### **LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS METALES PESADOS**

Plomo: 0,10 ppm (\*)

(\*) Reglamento CE 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de alimentos determinados contaminantes en los productos.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S**

<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>Nº ESPECIFICACIÓN</b>		
	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Cont. Cruzada</b>
<b>Contiene</b> (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 SO2		X	
<b>ALTRAMUCES</b> y productos a base de altramuces		X	
<b>MOLUSCOS</b> y productos a base de moluscos		X	