



1) DESCRIPCIÓN

El aceite de oliva virgen extra se obtiene a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración.

Se denomina Aceite de Oliva Virgen Extra al aceite de oliva virgen de gusto absolutamente irreprochable, con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0,8 % y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría por la normativa comunitaria vigente.

El aceite obtenido se almacena en depósitos y se puede filtrar o no antes de proceder al envasado, o directamente se puede realizar la venta a granel.

DENOMINACIÓN:

Aceite de oliva Virgen Extra

TIPO DE ACEITE:

Aceite de oliva Virgen Extra de la variedad Picual.

COMPOSICIÓN:

Aceite de oliva Virgen Extra 100%

MÉTODO DE EXTRACCIÓN:

En frío, por centrifugación.

2) ETAPAS RELEVANTES DEL PROCESO

- ✓ Recepción de aceituna
- ✓ Limpieza y posibilidad de lavado de la aceituna.
- ✓ Molienda
- ✓ Batido a temperatura regulada
- ✓ Centrifugación horizontal
- ✓ Centrifugación vertical
- ✓ Almacenaje en bodega
- ✓ Posibilidad de filtrado
- ✓ Envasado o venta a granel

3) MARCAS

Envasamos bajo la marca propia "MOLINO LAS TINAJAS"

O bien podemos envasar bajo la denominación de otras marcas de otros clientes, precio acuerdo por escrito.

4) PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS

Los establecidos en el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1348/2013 DE LA COMISIÓN de 16 de diciembre de 2013 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. Producto comercialmente estéril. Dada las características de los aceites vegetales no es posible la proliferación de microorganismos en ellos.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

- ✓ Acidez < 0,8 %
- ✓ Índice de peróxidos < 20 mEq O₂/kg
- ✓ Ceras ≤ 150 mg/Kg
- ✓ Estigmastadienos ≤ 0.05 mg/Kg
- ✓ Diferencia ECN 42 (HPLC) y ECN 42 ≤ [0,2]
- ✓ K 232 ≤ 2,50 - K 270 ≤ 0,22 - Delta K ≤ 0,01
- ✓ Ésteres etílicos ≤ 30 mg/Kg
- ✓ Composición de ácidos grasos
 - Mirístico ≤ 0.03 %
 - Linolénico (%) ≤ 1.00 %
 - Araquídico (%) ≤ 0.60 %
 - Eicosenoico (%) ≤ 0.40 %
 - Behénico (%) ≤ 0.20 %
 - Lignocérico (%) ≤ 0.20 %
- ✓ Sumas de los isómeros transoleicos ≤ 0.05 %
- ✓ Sumas de los isómeros translinoleicos + translinolénicos ≤ 0.05 %
- ✓ Composición de los esteroides
 - Colesterol ≤ 0.5 %
 - Brasicasterol ≤ 0.1 %
 - Campesterol ≤ 0.4 %
 - Estigmasterol < Campesterol %
 - β-sitosterol aparente ≥ 93.0 %
 - Delta-7- estigmastenol ≤ 0.5 %
- ✓ Esteroides totales > 1000 mg/Kg
- ✓ Eritrodiol y uvaol ≤ 4,5 %



Molino Las Tinajas, S.L.

FT-1 – ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

- ✓ Color Verde intenso / verde amarillento
- ✓ Olor y sabor normales, con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.
- ✓ Puntuación organoléptica en panel test: Md=0 y Mf>0

5) FORMATOS Y PACKAGING:

Formato:

PET 5 LITROS	AOVE Picual
PET 2 LITROS	AOVE Picual
PET 1 LITRO	AOVE Picual
CRISTAL 500 IR	AOVE Picual
PET 500 IR	AOVE Picual
CRISTAL 500 IR	AOVE Picual
CRISTAL 100 ML FRASCA	AOVE Picual

Packaging:

Ver fichas técnicas de los palets.

6) ETIQUETADO

El etiquetado se realiza siguiendo las indicaciones que establece el Reglamento (CE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

En el envase/etiqueta está impreso:

- ✓ Categoría de aceite
- ✓ Nombre comercial
- ✓ Razón social de nuestra empresa y datos de contacto
- ✓ N° de lote
- ✓ Fecha de consumo preferente
- ✓ Contenido neto
- ✓ Balance nutricional
- ✓ Código de barras (en envasados capacidad > 100 ml)

Además se incorporan las siguientes menciones:

"Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos"
"Producido en España"

Recomendación de proteger de la luz y el calor en lugar fresco y seco.

7) LOTE Y MARCADO DE LOTE

Nuestro lote tiene dos formatos en función de si es venta a granel o venta envasado. El formato es:

Venta granel: Número depósito y fecha salida.

Venta envasado: Depósito; semana envasado, orden envasado en la semana, año envasado.
Ejem. E0115117; corresponde el depósito E01, semana 15, segundo envasado de la semana, año 2017.



Molino Las Tinajas, S.L.

FT-1 – ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

8) BALANCE NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Valores medios por 100 g.
Valor energético 3700 KJ / 900 Kcal
Grasas totales 100 g de las cuales - Saturadas 13 g - Monoinsaturadas 78 g - Poliinsaturadas 9 g - Trans 0 g
Hidratos de carbono 0 g de los cuales - Azúcares 0 g
Fibra alimentaria 0 g
Proteínas 0 g
Sal 0 g
Vitamina A 200 µg (25 % VRN)
Vitamina E 20 mg (167 % VRN)

VRN: Valores Referencia Nutrientes

9) USO PREVISTO

El aceite de oliva virgen extra está destinado para uso alimentario, y especialmente recomendado para su consumo en crudo.

Se emplea en contacto directo con los alimentos. Ideal para la hostelería y el consumidor en general.

Para mantener las características higiénico-sanitarias del producto deberá manipularse adecuadamente empleando utensilios y recipientes debidamente higienizados.

10) CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO/CONSERVACIÓN

Es recomendable su conservación en lugar fresco y al abrigo de la luz.

Es conveniente mantener el envase cerrado.

11) VIDA ÚTIL

Aunque en condiciones óptimas de conservación no se modifican las características del producto con el tiempo, es recomendable consumirlo antes de un año a partir de la fecha de envasado. Fecha que vendrá especificada en cada envase independientemente.

No consumir en caso de rotura del envase

12) ALÉRGICOS, OMG, ALIMENTOS IRRADIADOS

No fabricamos ni operamos con otro tipo de productos.

Producto libre de alérgicos y que no procede de OMG.

Producto sin tratamiento por ionización.

13) ORIGEN DE MATERIAS PRIMAS

Origen natural, fruto recogido del olivo.

14) TIPO DE CONSUMIDORES

Apto para todo tipo de consumidor en general.

15) RIESGOS

No se conoce ningún riesgo asociado al producto.