FICHA TÉCNICA

Ref.: A00813-439/1301

NOMBRE DEL PRODUCTO:	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN ECOLÓGICO
CERTIFICADO:	ECOLÓGICO
ORIGEN:	UE/NO
REFERENCIA ARTÍCULO:	A00813
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	100% aceite de oliva virgen ecológico (*Olea europeae sativa)*
PRODUCCIÓN:	Aceite obtenido directamente de olivas y sólo por métodos mecánicos: presión en frío.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Fluido por encima de 12ºC, puede ser de color amarillo dorado a verde oscuro.
CONSISTENCIA	Fluido por encima de 12ºC. Puede volverse neblinoso y cristalizar a más baja temperatura
OLOR	Característico del producto.
SABOR	Gusto afrutado a oliva, sin sabores amargos o especiados excesivos, agradable sabor en boca sin defecto remarcable.
DIMENSIONES	-

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor:
No concierne. El aceite de oliva es un producto estéril, sin aire ni agua donde las bacterias, sean aeróbicas o anaeróbicas, no pueden desarrollarse ni sobrevivir.	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (por 100g):
ENERGÍA:	3700 KJ= 900 kcal
PROTEÍNA:	0 g
GRASA: • De las cuales saturadas: • Monoinsaturadas: • Poliinsaturadas:	100 g • 8- 26.4 g • 55.3- 87.2 g • 2.5- 2.2 g
HIDRATOS DE CARBONO: • De los cuales azúcares:	0 g • 0 g
FIBRA:	0 g
SODIO (NA)	0 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	• **Almendras**	No
• **Trigo**	No	• **Avellanas**	No
• **Centeno**	No	• **Nueces**	No
• **Cebada**	No	• **Anacardos**	No
• **Avena**	No	• **Pacanas**	No
• **Espelta**	No	• **Nueces de Brasil**	No
• **Kamut o sus variedades híbridas**	No	• **Alfóncigos**	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• **Nueces macadamia**	No
Huevos y productos a base de huevo	No	**Apio u productos derivados**	No
Pescado y productos a base de pescado	No	**Mostaza y productos derivados**	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	**Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**	No
Soja y productos a base de soja	No	**Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l**	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	**Altramuces y productos a base de altramuces**	No
Frutos de cáscara:	No	**Moluscos y productos a base de molusco**	No

Si = presente ***No = ausente*** ***T= Trazas****

***Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto**

La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	**Kosher-certified**	No
Veganos	Si	**Halal-certified**	No
Lácteo-vegetarianos	Si	**Comercio Justo**	No
NOP-certified	No		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Garrafas de 5 – 25 litros. Almacenado en lugar fresco y seco en su envase de origen cerrado, sin exposición solar directa.

Conservado a temperaturas demasiado bajas, el aceite puede cristalizar, lo que no afecta su calidad. Los cristales desaparecen cuando el aceite se mantiene a temperatura ambiente.

VIDA ÚTIL:

Conserva sus propiedades durante 18 meses (3 meses una vez abierto).

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	< 0.2 %
DENSIDAD	< 0.910- 0.916
PUREZA (%)	-
ROTURAS (%)	-
PESTICIDAS	• De acuerdo a la legislación europea vigente
IMPUREZAS **piedras, otras semillas, parásitos:**	-

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (UE) 2018/848 y Reglamento 2032/915, posteriores disposiciones y modificaciones relacionadas con la agricultura ecológica.

OTROS:

VALOR NUTRITIONAL (% sobre ácidos grasos totales)

Ácido Mirístico (C14:0):	≤ 0.03
Ácido Palmítico (C16:0):	7.5-20
Ácido Palmiticoléico (C16:1):	0.3-3.5
Ácido Margárico (C17:0):	≤ 0.4
Ácido Heptadecenoico (C17:1):	≤ 0.6
Ácido Esteárico (C18:0):	0.5-5
Ácido Oléico (C18:1):	55-83
Ácido Linoléico (C18:2, Omega 6):	2.5-21
Alfa- linolenico (C18:3,Omega 3):	≤ 1.0
Ácido Araquídico(C20:0):	≤ 0.6
Ácido Ecosenoico (C20:1):	≤ 0.5
Ácido Behénico (C22:0):	≤ 0.2
Ácido Lignocérico (C24:0):	≤ 0.2
Índice de isomeross transoleico:	≤ 0.05
Índice de isomeros translinoleico+	≤0.05
Translinoléico:	≤ 0.05

PROPIEDADES QUÍMICAS

Índice de refracción (20ºC)	1,467- 1,471 máx.
Iodine number	75- 94 máx
Índice de saponificación	184- 196 mg/g máx.
Índice de Peróxidos al cargar:	≤ 20 mEqO_2/kg
Acidez (en oleico- momento carga):	≤ 0.8%
Valor K 232 (momento carga):	≤ 2.50
Valor K 270 (momento carga):	≤ 0.22

Delta K:	≤ 0.01

CONTAMINANTES

Aflatoxinas (B1,B2,G1 and G2):	≤ 4 ppb
Aflatoxina B1:	≤ 2 ppb
Metales pesado (Plomo y Arsénico):	≤ 0.1 ppm cada uno
Cobre:	≤ 0.1 ppm
Hierro:	≤ 3 ppm
PAH: Benzopirene:	≤ 2 ppb
Suma de benzopyrene, benzo(a)anthraceno, benzo(b)fluorantheno and criseno:	≤ 10 ppb
Dioxinas (PCDD/F):	≤ 0.75 pg/g
Dioxinas y PCB de dioxinas tipo (PCDD/F+PCB):	≤ 1.25 pg/g
Sum de PCB28, PCB52, PCB 101, PCB 138, PCB153 and PCB 180:	≤ 40 ng/g
Melanina	≤ 2.5 mg/kg

COMPOSICIÓN

Contenido en insaponificables:	≤ 1.5 %
Esteroles totales:	≥ 1000 mg/100g
Colesterol:	≤ 0.5 %
Brassicasterol:	≤ 0.1 %
Campesterol:	≤ 4 %
Estigmasterol:	< Campesterol %
Delta-5-23-estigmastadienol+ Clerestérol+Beta-sitosterol+ Sitostanol+Delta-5-Avenasterol+ Delta-5-24-estigmastadienol:	≥ 93 %
Delta-7-estigmastenol:	≤ 0.5 %
Erythrodiol y uvaol:	≤ 4.5 %
Tocoferoles:	5-15 mg/ 100 g
Vitamina E:	2-13 mg/ 100 g
Ceras:C42+C44+C46:	≤ 150 mg/kg
2 glyceril monopalmitato:	≤ 0.9 si el % total de ácido palmíticoc es <_14% ≤1.0 si el % total de ácido palmítco es >14%
Esigmastadiene:	≤ 0.05 mg/kg
Diferencia ECN 42 HPLC y cálculo teórico:	≤ 0.2

USO PREVISTO: Aromatizar, cocción. Temperatura máxima recomendada: 180 ºC.

FECHA EDICIÓN:	14/03/2019	FECHA REVISION:	15/11/2023
VERSIÓN:	01		

Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones.
La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto.
Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias, Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.