



Denominación comercial del producto:	Aceite de oliva virgen extra Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.	
Clasificación del producto:	Aceite de oliva virgen extra	
Marcas comerciales	ARTESANO	
Composición cualitativa y cuantitativa:	Aceite de oliva virgen extra	100%
Características organolépticas:	El Aceite de Oliva Virgen Extra no tiene ningún tipo de defecto, es decir, no tiene que percibirse en boca ni en nariz ninguno de los siguientes atributos negativos: Atrojado/borras; Mohohumedad; Avinado-avinagrado/Ácido-agrio; metálico; rancio; cocido o quemado; heno-madera; basto; lubricante; alpechín; salmuera; esparto; tierra; gusano; pepino o madera húmeda. Además debe tener frutado superior a 0. Características Organolépticas: AOVE TEMPRANO Fase olfativa: Frutado verde intenso con notas a plátano verde, tomatera y pimienta picante. Fase gustativa: Entrada en boca dulce, amargo que va disminuyendo y aumenta el picante medio-alto. Notas balsámicas a menta y albahaca.	
Características microbiológicas:	Listeria monocytogenes	El límite en Listeria monocytogenes sería de 100 ufc/g en productos comercializados durante su vida útil (n=5, c=0).
Características fisicoquímicas:	Requisitos de Calidad y Pureza: <u>Acidez</u> (% ácido oleico): 0,8 Max. <u>Índice de Peróxidos</u> : 20 meqO ₂ /Kg Max. <u>K232</u> : 2,50 Max. <u>K270</u> : 0,22 Max. <u>ΔK</u> : 0,01 Max. Ésteres etílicos de los ácidos grasos (FAEEs)mg/kg FAEEs ≤ 30 <u>Composición de ácidos grasos %:</u> Saturados: C14:0 Mirístico 0,05 Max. C16:0 Palmítico 7,5 min. 20,0 Max. C17:0 Heptadecanoico 0,3 Max. C18:0 Esteárico 0,5 min. 5,0 Max. C20:0 Araquídico 0,6 Max. C22:0 Behénico 0,2 Max. C24:0 Lignocérico 0,2 Max. Monoinsatur C16:1 Palmitoleico 0,3 min. 3,5 Max. ados C17:1 Heptadecenoico 0,3 Max. C18:1 Oleico 55,0 min. 83,0 Max. C20:1 Eicosenoico 0,4 Max. Poliinsaturad C18:2 Linoleico 3,5 min. 21,0 Max. os C18:3 Linolénico 1,0 Max. Isómeros Trans Oleico 0,05 Max. Trans Trans L+Ln 0,05 Max.	



	<p><u>Composición de la fracción de esteroides %:</u></p> <p>Colesterol 0,5 Max. Brassicasterol 0,1 Max. Campesterol 4,0 Max. Estigmasterol < Campesterol β-sitosterol(*) 93,0 min. Δ7-estigmasterol 0,5 Max. Esteroides totales 1000 ppm min.</p> <p>(*) suma de Δ5,23-estigmastadienol + closterol+ β-sitosterol + sitostanol + Δ5avenasterol + Δ5,24-estigmastadienol</p> <p><u>Otras determinaciones:</u></p> <p>Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico: 0,2 Max. Eritrodiol+uvaol (en total de esteroides): 4,5 Max. Ceras (C40+C42+C44): 150 ppm Max.</p> <p><u>Requisitos de seguridad alimentaria:</u></p> <p>Plomo, contenidos máximos (mg/kg peso fresco): 0,1</p> <p>Hidrocarburos aromáticos policíclicos: Benzo(a)pireno: Contenidos máximos (μg/kg peso fresco) 2,0</p> <p>Ácido erúxico: 50 g/kg</p> <p>Melamina: 2,5 mg/kg</p> <p>Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS): 0,75 pg/g grasa Máx.</p> <p>Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS): 1,25 pg/g grasa Máx.</p> <p>Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6): 40 ng/g grasa Máx.</p> <p>Residuos plaguicidas en base a Reglamento 396/2005, de 23 de Febrero de 2005 y modificaciones posteriores.</p>
Información nutricional:	<p>Valores medios por 100 g</p> <p>Valor energético 3700 kJ /900 Kcal</p> <p>Grasas 100 g</p> <p>de las cuales:</p> <p>Saturadas 16,5 g</p> <p>Hidratos de carbono 0 g</p> <p>de las cuales:</p> <p>Azúcares 0 g</p> <p>Proteínas 0 g</p> <p>Sal 0 g</p>



Alérgenos	Alérgeno	Ingredientes	Posibilidad de contaminación cruzado
	Cereales que contengan gluten o sus derivados	-	-
	Crustáceos o sus derivados	-	-
	Huevos o sus derivados	-	-
	Mostaza o sus derivados	-	-
	Cacahuetes o sus derivados	-	-
	Pescado o sus derivados	-	-
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-
	Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces de nogal (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [(<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados	-	-
	Soja o sus derivados	-	-
	Sésamo (ajonjolí) o sus derivados	-	-
	Anhídrido sulfuroso a concentraciones de al menos 10 mg / Kg	-	-
	Apio o sus derivados	-	-
	Altramucos o sus derivados	-	-
	Moluscos o sus derivados	-	-
Condiciones de almacenamiento:	Lugar fresco y seco y sin la exposición directa de la luz		
Condiciones de transporte y distribución:	Lugar fresco y seco y sin la exposición directa de la luz		
Presentación y envasado	Vidrio 250ml ; 500ml ; PET 1 L ; PET 2 L ; PET 5 L;		
Etiquetado y marcado si se envasa a consumidor final:	<p>Nombre del producto: Aceite de oliva virgen extra. Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. Extracción en frío.</p> <p>Fecha de consumo preferente</p> <p>Cantidad neto (en unidades de volumen) (Los 3 anteriores han de figurar en el mismo campo visual)</p> <p>Nombre y domicilio social de empresa</p> <p>Lote</p> <p>Condiciones de conservación: Manténgase en lugar fresco y seco y sin la exposición directa de la luz</p> <p>Origen</p> <p>Tabla nutricional</p>		



Destino final previsto y uso esperado:	Podrá consumirse directamente, acompañando a diferentes platos, usarse para guisos y frituras Consumo generalizado Consumidores vulnerables: Consumidores sometidos a dietas hipocalóricas No se aconseja suministrar a niños que están entre 0 y 6 meses de vida.
Loteado:	Envasado: Dx/yyyy siendo "x" el número de depósito e "yyy" el día juliano del año en que se envasa y "z" la última cifra del año de envasado. Graneles, el loteado puede venir representado por: <ul style="list-style-type: none">• Número de albarán de salida o requerimiento del cliente• _Dx/yyyy siendo "x" el número de depósito e "yyy" el día juliano del año en que sale el producto y "z" la última cifra del año en que sale el producto• Por el lote que venga del proveedor
Fecha de consumo preferente:	18 meses
Normas de referencia:	Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Real Decreto 140/2003, de 7 de Febrero de 2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano (B.O.E. 21.02.2003) Real Decreto 308/1983, de 25 de Enero de 1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aceites vegetales comestibles (B.O.E. 21.02.1983) Real Decreto 538/1993, de 12 de Abril de 1993, por el que se modifica determinadas disposiciones relativas a los requisitos industriales de elaboración, circulación y comercio de aceites vegetales comestibles. (B.O.E. 05.04.1993) Reglamento (CE) 1019/2002 sobre las normas de comercialización del aceite de oliva, modificado por el Reglamento (CE) nº 182/2009. Reglamento (CE) no 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relative a los criterios microbiológicos. Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias Alimentos Real Decreto 1431/2003, de 21 de noviembre, por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y del aceite de orujo de oliva REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 1348/2013 DE LA COMISIÓN de 16 de diciembre de 2013 que modifica el Reglamento (CEE) no 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. REGLAMENTO (UE) N o 61/2011 DE LA COMISIÓN de 24 de enero de 2011, por el que se modifica el Reglamento (CEE) n o 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 Corrección de errores del Reglamento (UE) n o 61/2011 de la Comisión, de 24 de enero de 2011, por el que se modifica el Reglamento (CEE) n o 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 . Reglamento (CE) 975/2009 de la Comisión, de 19 de octubre de 2009 por la que se modifica la Directiva 2002/72/CE relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios. Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.



REGLAMENTO (UE) nº 1259/2011 DE LA COMISIÓN de 2 de diciembre de 2011 por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en los productos alimenticios .

Reglamento 629/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 1935/2004, de 27 de Octubre de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Real Decreto 280/1994, de 18 de febrero, por el que se establece los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal.

ORDEN PRE/876/2007, de 30 de marzo, por la que se modifican los anexos II de los Reales Decretos 569/1990, de 27 de abril, y 280/1994, de 18 de febrero, por los que se establecen los límites máximos de residuos plaguicidas y su control en determinados productos de origen animal y vegetal, respectivamente.

ORDEN PRE/2170/2007, de 13 de julio, por la que se modifican los anexos II de los Reales Decretos 569/1990, de 27 de abril, y 280/1994, de 18 de febrero, por los que se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen animal y vegetal, respectivamente.

Orden PRE/266/2006, de 6 de febrero, por la que se modifican los anexos II de los Reales Decretos 280/1994, de 18 de febrero, y 569/1990, de 27 de abril, por los que se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal y animal, para trasponer diversas directivas de la Comisión Europea.

Reglamento 396/2005, de 23 de febrero, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/141/CEE del Consejo y modificaciones posteriores.

Orden de 13 de enero de 1986, por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para su uso en la elaboración de aceites vegetales comestibles.

Decreto 8/1995, de 24 de enero, Desinfección, Desinsectación y Desratización sanitarias

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y modificaciones posteriores.

Real Decreto 866/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo.

Orden de 13 de enero de 1986 por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aceites vegetales comestibles.

Orden de 18 de diciembre de 1995, por la que se modifica la de 13 de enero de 1986 por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aceites vegetales comestibles.

REGLAMENTO (UE) N o 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión Europea.

REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva



• Cortijo Las Arenas
Artesano

*FICHA TÉCNICA DE ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA*

Rev.01

	1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión
--	---

Revisado y aprobado por
Empresaria individual Lovyagina Larisa (Cortijo Las Arenas Artesano)

The stamp is circular and contains the following text: "Larisa Lovyagina", "CORTIJO", "LAS ARENAS", "C/ Los Molinos, 6 | 14900 - LUCENA (Córdoba)", and "N.I.F. Y - 4506140 - V".

Fecha 08/11/2017
