



CASADALBA

Fichas técnicas de producto Año 2021

Reserva Familiar Aceite de Oliva Virgen
Extra (250ml)



Reserva Familiar Aceite de Oliva Virgen Extra (250ml)

Características físico-químicas

Parámetros	Método	Unidad	Mínimo	Medio	Máximo
Absorción U.V. Δ K	ISO 3656	-	-	-	0,01
Absorción U.V. K 232	ISO 3656	-	-	-	2,5
Absorción U.V. K 270	ISO 3656	-	-	-	0,22
Ácidos grasos libres (oleico)	ISO 660	%	0,1	-	0,8
Ceras	ISO 3657	mg/kg	-	-	150
Suma ésteres etílicos (FAEEs)	ISO 3657	mg/kg	-	-	35
Humedad	T 60-201	%	-	-	0,2
Impurezas	T 60-202	%	-	-	0,1
Índice de peróxidos	ISO 3960	Meq/O2	-	-	20,0
Densidad (20°C)	ISO 6883	kg/L	0,913	0,914	0,916
Ácidos grasos	PE/LE/106				
Mirístico	PE/LE/106	%	-	-	0,03
Linolénico	PE/LE/106	%	-	-	1,00
Araquídico	PE/LE/106	%	-	-	0,6
Eicosenoico	PE/LE/106	%	-	-	0,5
Behénico	PE/LE/106	%	-	-	0,2
Lignocérico	PE/LE/106	%	-	-	0,2
ECN42	PE/LE/125	-	-	-	0,20
Esteroles totales	PE/LE/107	mg/kg	1000	-	-
Eritrodiol + uvaol	PE/LE/107	%	-	-	4,5
Colesterol	PE/LE/107	%	-	-	0,5
Brasicasterol	PE/LE/107	%	-	-	0,1
Campesterol	PE/LE/107	%	-	-	4
Estigmasterol	PE/LE/107	%	-	-	Valor campesterol
β-sitosterol aparente	PE/LE/107	%	93	-	-
Delta-7- estigmasterol	PE/LE/107	%	-	-	0,5
Isómeros <i>trans</i>	PE/LE/106	%	-	-	0,05
Monopalmitato de diglicérido	PE/LE/177	-	-	-	0,9 si el % total de Ac. palmítico ≤14 % y 1,0 si el % total de ác. palmítico >14 %
Solventes halogenados	PE/LE/574	-	-	-	0,01 en cada caso
Stigmastadieno	PE/LE/117				0,05



Información nutricional (valores medios por 100g)*

Valor energético	kcal/kJ	900 / 3.700
Proteínas	g	0
Grasas, de las cuales:	g	100
Ácidos grasos saturados	g	13
Ácidos grasos monoinsaturados	g	79
Ácidos grasos poliinsaturados	g	8
Hidratos de carbono, de los cuales:	mg	0
Azúcares	g	0
Sal	mg	0

RF12AOVE-02

Reserva Familiar Aceite de Oliva Virgen Extra (250ml)

Análisis Toxicológico

Contaminantes	Metales pesados (Pb, As)	AOAC 994.02/942.17	mg/kg	-	0,1
	Hierro	AOAC 990.05	mg/kg	-	3
	Cobre	AOAC 990.05	mg/kg	-	0,1
	Estaño (sólo en envases metálicos)	PE/LE/1117	mg/kg	-	200
	Pesticidas organoclorados	EN 12393	ppb	-	5
	Pesticidas organofosforados	EN 12393	ppb	-	5
	Pesticidas organofosforados	EN 12393	ppb	-	5

Descripción y características del proceso

Recepción de aceitunas – selección – molturación – selección de aceites – almacenaje – expedición envasado.

Apariencia

Filtrado → Limpio y brillante, por encima de 12º C.
No filtrado → turbio.

Color

Verde-amarillento.

Características organolépticas (COI/T.20/Doc.15)

Presentación del producto

Vidrio, envase metálico.

Informaciones prácticas (de utilización)

Periodo de consumo preferente:	18 meses (vidrio/PET oscuro) y 24 meses (envases metálicos)
Condiciones de conservación:	Conservar lejos de la luz y a temperatura fresca
Uso:	Cocina y condimento
Restricción de utilización:	No calentar por encima de 180°C.
Características identificación del lote:	L: lote; DD: depósito de procedencia; SS: semana de envasado; Y: última cifra del año; ZZ: formato; W: A (primer día), B (segundo día), etc.
L-DDSSYZZ-W (envasado):	

Legislación aplicable

**CARACTERÍSTICAS AO: Reg. (CEE) 2568-91 y modificaciones;
Reg (UE) 702/2007; Reg (UE) 2015/1830; Reg (UE) 2016/2095;
COI T-15**

**CONTAMINANTES : Reg. (UE) 1881/2006 y modificaciones;
Reg. (UE) 296/2014**

No aplica el Reg. (CE) n.º 2073/2005 pues la baja actividad de agua del producto lo convierte en un alimento listo para consumo que no puede favorecer el desarrollo de *listeria monocytogenes*



RF12AOVE-02