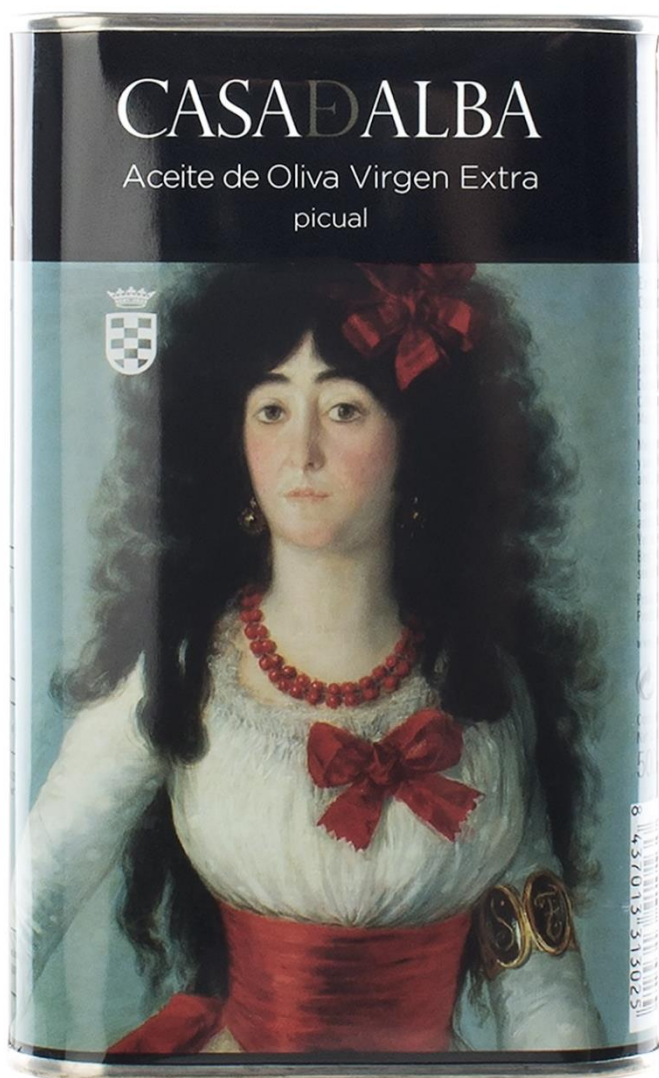




CASADALBA

Fichas técnicas de producto

Alter Ego Aceite de Oliva Virgen Extra
COLECCIÓN ARTE
Duquesa Goya (500ml)



Alter Ego Aceite de Oliva Virgen Extra (500ml, lata Goya)

Descripción

El aceite de oliva virgen extra Casa de Alba Alter Ego, ha sido obtenido de aceitunas de la variedad Picual, en el momento óptimo de madurez, para obtener un aceite afrutado, equilibrado y armónico. Olivos centenarios de donde sólo la mano del hombre puede desprender los frutos de una recolección temprana.

Tradición

- Importante patrimonio histórico-cultural que se remonta al siglo XIII.
- Olivar, patrimonio natural de más de 500 años.
- Molino de San Fernando, patrimonio inmueble de Andalucía del siglo XVIII.
- Fuente importante de empleo para más de 100 familias andaluzas.

Calidad e innovación

- Producción propia.
- Variedad de aceituna 100% Picual.
- Cosecha temprana.
- Extracción en frío.
- Estrictos controles de tiempos de maduración, recolección y procesos.
- Certificaciones de calidad más rigurosas: ISO 9001, IFS FOOD V6-HIGHER LEVER, ISO 14001.



CASA ALBA

GO20AOVE-02

Notas de cata 2020-

Variedad 100% Picual. Fruto de aceitunas maduras con toques de tomate maduro. Su entrada en boca es dulce y fluida. Ligero amargor y toque especiado por toda la cavidad oral, medianamente persistente. Retrogusto con predominancia del toque de tomate maduro y fruta seca.

Datos de laboratorio 2020-

Acidez (%)	0,15
Índice de peróxidos mEqO ₂ /kg	5
K ₂₇₀	0,11
K ₂₃₂	1,6
Delta-K	< 0,01
Humedad (%)	0,15
Impurezas (%)	0,01
Ésteres alquílicos	3
Ceras (mg/kg)	46

Datos logísticos

Producto	Colección arte
Marca comercial	Duquesa Goya
Capacidad	0,5 L
Tipo de envase	Lata
Idioma	Español
Código EAN	8437013313025
Formato	C66

	Medidas	Material	Peso bruto
Datos por unidad	100 mm ancho 45 mm fondo 155 mm alto	Lata	0,564 kg
Datos por caja	400 mm ancho 230 mm fondo 165 mm alto	Cartón	11,580 kg

	Ud./caja	Cajas/planta	Plantas	Altura	Medidas palet	Ud./palet	Cajas/palet	Peso bruto
Palet europeo	20	19	9	1,6 m	80 x 120 mm	1800	90	1062 kg
Palet americano	20	12	8	1,45 m	100 x 120 mm	1920	96	1140 kg

Alter Ego Aceite de Oliva Virgen Extra (500ml, lata Goya)



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
Brassicasterol	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- estigmastenol	PE/LE/107	%	-	-	0,5
Isómeros <i>trans</i>	PE/LE/106	%	-	-	0,05
Monopalmitato de diglicerilo	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/kJul	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	g	0

GO20AOVE-02

Alter Ego Aceite de Oliva Virgen Extra (500ml, lata Goya)

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
	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 metalicos)
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-DDSSYZZ-W (envasado):	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.

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*



CASADALBA