

**NOMBRE DEL PRODUCTO      CATEGORÍA      CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRODUCTO**

ACEITE DE OLIVA VIRGEN	VIRGEN EXTRA	15091090
------------------------	--------------	----------

**PAIS DE ORIGEN      EMPRESA PRODUCTORA**

ESPAÑA	NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS, S.C.A. – IZNALLOZ (GRANADA)
--------	---

**MÉTODO/ PROCESO DE ELABORACIÓN**

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de **aceitunas de vuelo** y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Las aceitunas proceden de olivares localizados en la comarca de los Montes de Granada, que se entregan en la almazara en el mismo día de su recolección al finalizar la jornada de recogida. En la recepción mediante inspección visual se separan por calidades y esta separación se mantiene a lo largo de las etapas posteriores hasta la obtención del aceite de oliva virgen.

Tras su entrega y separación, las aceitunas se limpian, lavan y pesan de manera continua, almacenándose en tolvas según corresponda por calidad para ser elaboradas en el mismo día o al día siguiente mediante las operaciones mecánicas de molienda, batido, centrifugación y decantación obteniendo así el aceite de oliva virgen extra que se almacena en depósitos de acero inoxidable hasta que se envasa, previa filtración, o se vende a granel.

**VARIEDADES      PERFIL SENSORIAL**

90% variedad Picual, 10% otras variedades	Color verde. Olor frutado suave que recuerda a aceituna verde y madura. Sabor amargo ligero y picante ligero (*) (*) Los sabores amargo y/o picante pueden ser más intensos en cosechas de años poco lluviosos
--	---

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Parámetros de calidad (Reglamento UE 2104/2022 que completa reglamento 1308/2013, reglamentos UE nº 1830/2015, nº 2095/2016, nº 2105/2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acidez</li> <li>- Índice de peróxidos</li> <li>- K270</li> <li>- Esteres etílicos de ácidos grasos</li> <li>- Ceras</li> <li>- Valoración sensorial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- &lt; a 0,8°</li> <li>- &lt; a 20 meq O2</li> <li>- &lt; a 0,22</li> <li>- &lt; a 30 mg/kg</li> <li>- &lt; a 150 mg/kg</li> <li>- Ausencia defectos</li> </ul>
--	---	--

**CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Metales pesados y otros contaminantes (Reglamento CE nº 1881/2006 y cambios posteriores, reglamento UE nº 1159/2011, reglamento UE nº 165/2010, reglamento CE nº 396/2005, Codex Alimentarius (STAN-210)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuerpos extraños</li> <li>- Alérgenos</li> <li>- OGM (organismos genéticamente modificados)</li> <li>- Acido erúcido</li> <li>- Esteres glicidílicos de ac. grasos</li> <li>- Plomo (Pb)</li> <li>- Cobre (Cu)</li> <li>- Arsénico (As)</li> <li>- Estaño (Sn)</li> <li>- Hierro (Fe): inferior a 3 mg/Kg</li> <li>- Aflatoxinas: B1</li> <li>- Aflatoxinas: suma de B1, B2, G1 y G2</li> <li>- Suma de dioxinas</li> <li>- Suma de dioxinas y PCBs similares</li> <li>- Suma de PCBs</li> <li>- Hidrocarburos policíclicos aromáticos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausencia</li> <li>- Ausencia</li> <li>- Ausencia</li> <li>- &lt; a 50 g/Kg</li> <li>- &lt; a 1000 µg/kg</li> <li>- &lt; a 0,10 mg/Kg</li> <li>- &lt; a 0,10 mg/Kg</li> <li>- &lt; a 0,10 mg/Kg</li> <li>- &lt; a 200 mg/Kg</li> <li>- &lt; a 3 mg/Kg</li> <li>- &lt; a 2 µg/kg</li> <li>- &lt; a 4 µg/kg</li> <li>- &lt; a 0,75 pg/g</li> <li>- &lt; a 1,25 pg/g</li> <li>- &lt; a 40 npg/g</li> <li>- &lt; a 2 µg/kg</li> </ul>
--	--	---

	(HPAs) - Multiresiduos	- < a límite máximo prescrito en R. CE 396/2005 y posteriores modificaciones
--	---------------------------	--

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios)**

Valores medios	por cada <b>100 g</b> de aceite		por cada <b>100 ml</b> de aceite			
Valor energético	886 kcal / 3644 kj		824 kcal / 3389 kj			
Grasas	98,5 g	Saturadas	12,8 g	90,2 g	Saturadas	11,7 g
		Monoinsaturadas	77,8 g		Monoinsaturadas	71,3 g
		Poliinsaturadas	7,9 g		Poliinsaturadas	7,2 g
Hidratos de carbono	0 g		0 g			
Fibra alimentaria	0 g		0 g			
Proteínas	0 g		0 g			
Sal	0 g		0 g			

**DESTINO O USO PREVISTO**

Otras empresas y/ o consumidores

**INFORMACIÓN EN EL ETIQUETADO** (La información, letras y números se ajustarán a lo establecido en Reglamento UE 1169/2011, Reglamento UE 29/2012 y Real Decreto 1801/2008)

**Denominación del producto:** Aceite de oliva virgen extra (NO SE EXPRESARÁN INGREDIENTES PORQUE ES COMPONENTE ÚNICO). Y su definición: Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos

**Cantidad neta:** se expresa en volumen (en unidades de ml o litro)

**Lote:** expresado mediante código alfanumérico, que incluye lote de aceite, día mariano de envasado y material auxiliar

**Fecha de consumo preferente:** Será de 12 meses a partir de la fecha de envasado, y se expresará mediante el texto: "consumir preferentemente **antes de fin de MES-/ AÑO**"

**Condiciones de conservación:** se incluye el texto "conservar protegido de luz y calor" o similar

**Nombre y dirección:** Ntra. Sra. de los Remedios, S.C.A.  
Explanada de la Estación s/n, CP 18550 Iznalloz – Granada, [www.iznaoliva.com](http://www.iznaoliva.com)

**País de origen o procedencia:** se incluye el texto "producto de España"

**Modo de empleo:** NO APLICA

**INFORMACIÓN EN EL EMBALAJE: CAJAS Y PALETS** (según Reglamento UE 1169/2011)

**Denominación del producto:** Aceite de oliva virgen extra

**Lote:** se expresa mediante código alfanumérico, que incluye lote de aceite, día mariano de envasado y material auxiliar

**Fecha de consumo preferente:** Será de 12 meses a partir de la fecha de envasado, y se expresará mediante el texto: "consumir preferentemente **antes de fin de MES-AÑO**"

**Condiciones de conservación:** en etiquetas y cajas se incluye el texto "conservar protegido de luz y calor" o similar

**Nombre y dirección:** Ntra. Sra. de los Remedios, S.C.A.  
Explanada de la Estación s/n, CP 18550 Iznalloz – Granada, [www.iznaoliva.com](http://www.iznaoliva.com)

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN EN ALMACENES Y EXPOSITORES**

Conservar en ausencia de luz, calor (preferible a temperaturas inferiores a 20°C ) y humedad

**FORMATOS DE PRESENTACIÓN EN ENVASES MONODOSIS, CAJAS Y EMBALAJES**

Tipo envase y volumen		Caja de 360 unidades de monodosis 10 ml	Caja de 228 unidades de monodosis 18 ml	Caja de 504 unidades de monodosis 18 ml	Expositor de 100 unidades de monodosis 18 ml
Código EAN		8437002590321	8437002590697	8437002590154	8437002590512
CAJAS (cartón ondulado)	Medidas (cm) L x A x Alto	29,3 x 20,0 x 24,5	29,3 x 20,0 x 24,5	40,5 x 24 x 28,5	35,3 x 22,8 x 33,5
	Nº Unidades/ caja	360	228	504	4 expositores
	Peso bruto (kg)	3,98	4,16	9,20	6,98
	Código DUN 14 caja	68437002590323	68437002590699	No procede	68437002590514
(*) PALET europeo (120 x80)	Niveles (nº)	6	6	5	4
	Cajas/ palet	96	96	50	44
	Peso bruto (kg)	396,58	413,86	475	352,42
(*) Los PALETS tienen certificado sanitario y no precisa tratamiento adicional en las exportaciones a países que lo exigen (Australia, EEUU, China, Canadá, Chile, Brasil, y otros)					

**SISTEMA DE TRANSPORTE**

Transportes destinados a productos alimentarios. NO PRECISA CONDICIONES DE REFRIGERACIÓN

