



ESPECIFICACION  
DE PRODUCTO ACABADO:  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MILLAS 10ml

CODIGO: ESP-509  
REVISION: 14  
FECHA: 27/01/2022  
PAGINA: 0/5

### CONTROL DE DISTRIBUCION DEL DOCUMENTO

Nº Copia	Fecha	Cargo	Nombre	Firma	Fecha devolución	Firma (Gerente)
----------	-------	-------	--------	-------	---------------------	--------------------



ESPECIFICACION  
DE PRODUCTO ACABADO:  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MILLAS  
10ml

CODIGO: ESP-509  
REVISION: 13  
FECHA: 4/3/2020  
PAGINA: 1/5

### INDICE DE LA ESPECIFICACIÓN

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES
3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
6. CONTAMINANTES
7. INGREDIENTES
8. PROCESO DE ELABORACIÓN
9. APLICACIONES Y USO
10. CONSERVACIÓN, VIDA COMERCIAL SECUNDARIA Y CONSUMO PREFERENTE
11. ALERGENOS, TRANSGENICOS, HIDROGENADOS E IRRADIADOS
12. VALOR NUTRICIONAL
13. CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE
14. LEGISLACION APLICABLE

Documentos que se citan:

Aprobado por: Jordi Xumetra



ESPECIFICACION  
DE PRODUCTO ACABADO:  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MILLAS  
10ml

CODIGO: ESP-509  
REVISION: 14  
FECHA: 27/01/2022  
PAGINA: 2/5

### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO.

Aceite de oliva virgen extra de Origen Español

### 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES.

Aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

### 3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

El color y aroma de este producto se caracterizan por su suavidad y su cuidadoso control, ya que se dedica a consumo en crudo.

### 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.

Humedad y materias volátiles (105°C) ..... Máx. 0,2 %  
Acidez (ácido oleico) ..... Máx. 0,8 %  
Índice Peróxidos (meq O<sub>2</sub> activo/kg) ..... Máx. 20  
Espectrofotometría Absorbancias: ..... K 270 inferior o igual a 0.22  
K 232 inferior o igual a 2.50  
ΔK inferior o igual 0.01

#### Composición de ácidos grasos (%):

C14:0 Mirístico inferior o igual a 0.03  
C16:0 Palmítico 7.50 – 20.0  
C16:1 Palmitoleico 0.30 – 3.50  
C17:0 Margárico 0.0 – 0.5  
C17:1 Margároleico 0.0 – 0.5  
C18:0 Esteárico 0.50 – 5.00  
C18:1 Oleico 55.00 – 83.00  
C18:2 Linoleico 2.50 – 21.00  
C18:3 Linolénico inferior o igual a 1.00  
C20:0 Aráquico inferior o igual a 0.60  
C20:1 Eicosenoico inferior o igual a 0.50  
C22:0 Behénico inferior o igual a 0.20  
C24:0 Lignocérico inferior o igual a 0.20

#### COMPOSICIÓN DE ISÓMEROS TRANS (%)

Suma de los isómeros trans oleicos inferior o igual a 0.05 %  
Suma de los isómeros trans linoleicos + linolenicos inferior o igual a 0.05 %

#### COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES (%)

Colesterol ≤ 0.5  
Brassicasterol ≤ 0.1  
Campesterol ≤ 4.0  
Estigmasterol < Campesterol  
Beta-sitosterol superior o igual a 93.0  
Delta-7-estigmasterol ≤ 0.5  
Esteroles totales superior o igual a 1000 mg/kg



ESPECIFICACION  
DE PRODUCTO ACABADO:  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MILLAS  
10ml

CODIGO: ESP-509  
REVISION: 14  
FECHA: 27/01/2022  
PAGINA: 3/5

#### OTRAS DETERMINACIONES

Diferencia ECN42 HPLC Y ECN42 Teórico  $\leq 0.2$   
Eritrodíol + uvaol (en total de esteroides)  $\leq 4.5 \%$   
Ceras  $\leq 150$  mg/kg  
Estigmastadieno  $\leq 0.05$  mg/kg

#### Límites:

Esteres Alquílicos Extra: FAEEs  $< 35$  ppm  
Esteres metílicos No Extra: FAEEs  $> 35$  ppm  
Esteres etílicos de los ácidos grasos  $\leq 35$  mg/kg

#### 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

El aceite es un producto estable que no permite el desarrollo ni la supervivencia de microorganismos.

Los productos se ajustan a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para Alimentos CAC/GL 21-1997, según el CODEX STAN 19-1981 (REV. 2/1999).

#### 6. CONTAMINANTES.

Humedad y materias volátiles 0.1% Max  
Impurezas solubles en éter de petróleo 0.05% Max  
Hidrocarburos aromáticos Policíclicos  
Benzo(a)pireno: 2,0 ppb Max  
Suma de B(a)P+B(a)A+B(b)F+ Cry: máx. 10 ppb  
Dioxinas y PCB:  
Suma de PCDD/Fs (EQT PCDD/F-OMS): 0,75 pg/g grasa  
Suma de PCDD/Fs + PCBs "dioxin-like" (EQT PCDD/F-OMS): 1,25 pg/g grasa  
Suma de PCBs "non-dioxin like": 40 ng/g grasa

#### 7. INGREDIENTES.

Aceites de oliva virgen extra

#### 8. PROCESO DE ELABORACIÓN.

Selección de aceites de oliva vírgenes, al objeto de obtener las mejores características de "performance" para todo tipo de aplicaciones en crudo.

#### 9. APLICACIONES Y USO.

Para consumo directo o como base para todo tipo de cocinados. Apto para todos los consumidores.

#### 10. CONSERVACIÓN, VIDA COMERCIAL SECUNDARIA Y CONSUMO PREFERENTE

Guardar preferentemente el lugar fresco, preservar del calor y el exceso de luz.  
Una vez abierto consumo inmediato.  
12 meses de consumo preferente para el formato en PET y 24 meses para envase en cristal.



ESPECIFICACION  
DE PRODUCTO ACABADO:  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MILLAS  
10ml

CODIGO: ESP-509  
REVISION: 13  
FECHA: 4/3/2020  
PAGINA: 4/5

**11. ALERGENOS, TRANSGENICOS, HIDROGENADOS Y IRRADIACIÓN**

Alérgenos (1)	Utilizados como ingrediente		Presencia involuntaria (2)	
	SÍ/NO	Nombre ingrediente	SÍ	NO
<b>Cereales que contengan gluten y productos derivados:</b> <i>trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas</i>	NO			NO
<b>Crustáceos y derivados:</b> <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta... y sus extractos</i>	NO			NO
<b>Huevos y productos a base de huevos:</b> <i>Huevo enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo...</i>	NO			NO
<b>Pescado y productos a base de pescado:</b> <i>Extractos de pescado, proteína de pescado...</i>	NO			NO
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets:</b> <i>Manteca de cacahuete, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete...</i>	NO			NO
<b>Soja y productos a base de soja: (3)</b> <i>En forma de lecitina, proteína, salsa...</i>	NO			NO
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa):</b> <i>Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos, caseína, suero lácteo, lactoglobulina, caseínatos...</i>	NO			NO
<b>Frutos con cáscara y derivados:</b> <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia y derivados.</i>	NO			NO
<b>Apio y productos derivados:</b> <i>En forma de hojas, extractos, semillas, sal de apio, especias mezcladas con apio...</i>	NO			NO
<b>Mostaza y productos derivados:</b> <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i>	NO			NO
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo:</b> <i>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta...</i>	NO			NO
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO<sub>2</sub></b>	NO			NO
<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>	NO			NO
<b>Moluscos y productos a base de moluscos:</b> <i>Pulpo, calamares, sepias, almejas, mejillones, berberechos, ostras, .. y sus extractos</i>	NO			NO

(1) Para llenar el siguiente cuadro se ha tenido en cuenta el Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

(2) "Sí" indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones. (3) El aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados no se consideran sustancias alergénicas, según el Reglamento nº 1169/2011

--	--	--



ESPECIFICACION  
DE PRODUCTO ACABADO:  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MILLAS  
10ml

CODIGO: ESP-509  
REVISION: 14  
FECHA: 27/01/2022  
PAGINA: 5/5

No contiene transgénicos, ni hidrogenados, ni irradiados.

**12. VALOR NUTRICIONAL** (Para 100 ml de producto)

Valor energético	3404 kJ / 828 kcal
Grasas	92 g
de las cuales saturadas	12 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

**13. CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE**

DESCRIPCIÓN DE:

Envase:

- (1) Sobres de 10 ml
- (2) Tarrina de 10 ml
- (3) Sobres de 10 ml Duo con vinagre de vino

Embalaje:

- (1) 250 unidades por caja 140 cajas por palet
- (2) 120 unidades por caja 190 cajas por palet
- (3) 200 unidades por caja 99 cajas por palet  
palets con medidas de 80x120 cm

**14. LEGISLACION APLICABLE.**

Real Decreto 308/1983 RTS Aceites vegetales comestibles.

Reglamento nº 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo.

Reglamento de Ejecución nº 29/2012 sobre normas de comercialización del aceite de oliva.

Reglamento nº 1308/2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios (anexo VII parte VIII y anexo IX).

Reglamento nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento nº 2073/2005 por el que se establecen criterios microbiológicos aplicados en los productos alimenticios.

Reglamento nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento nº 178/2002 sobre seguridad alimentaria.

Reglamento nº 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios.

Reglamento nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.

Reglamento nº 178/2002 sobre seguridad alimentaria.

Reglamento nº 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios.

Reglamentos nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre OMG.

Reglamento 696/2014 respecto al contenido máximo de ácido erúico en aceites y grasas vegetales y en alimentos que contienen aceites y grasas vegetales.

Reglamento nº 290/2018 sobre ésteres glicídicos de ácidos grasos.

Nota: También son de aplicación las modificaciones de las normativas citadas.