

|   |  |                        |           |
|---|--|------------------------|-----------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b><br><b>/ PRODUCT SPECIFICATION</b> | Cod.: FT_01_8          | Rev.: 1.0 |
|   |  | Fecha/Date: 10.08.2018 |           |
|   |  | Página/Page 1 de/of 8  |           |
| Producto/Product:   | ACEITE DE ORUJO DE OLIVA / POMACE OLIVE OIL                        |                        |           |

## **CONTENIDO / INDEX**

- 1.- Descripción del producto / *Description of product*
- 2.- Estabilidad / *Stability*
- 3.- Datos Nutricionales / *Nutrition Facts*
- 4.- Ingredientes / *Ingredients*
- 5.- Condiciones de uso / *Use conditions*
- 6.- Características organolépticas / *Organoleptic Characteristic*
- 7.- Características Físico-Químicas / *Physical-Chemical Characteristic*
- 8.- Alérgenos. Acordes al Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 / *Allergens. According to Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011*
- 9.- Microbiología / *Microbiology*
- 10.- Uso intencionado / *Intended use*
- 11.- Población de Riesgo / *Risk Population*
- 12.- OGM / *GMO*
- 13.- País de origen / *Country of origin*
- 14.- Loteado / *Lot Coding*

| Rev. | Fecha      | Descripción de la modificación |
|------|------------|--------------------------------|
| 1.0  | 14/09/2015 | Actualización al nuevo modelo  |
|      |            |                                |

**1. Descripción del producto / Description of product**

Aceite obtenido de la mezcla de aceite de orujo de oliva refinado, mediante procesos químicos o físicos, y aceite de oliva virgen extra en la proporción adecuada; cuya acidez, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1gr/100gr y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

*Olive Oil from the blended of refined pomace olive oil, by chemical or physical refining process, and extra virgin olive oil in the suitable proportion; whose acidity, expressed in oleic acid, could not be superior to 1gr/100gr and whose other characteristics are in agreement to the established ones for this category.*

**2. Estabilidad / Stability**

Producto estable a temperatura ambiente. Por debajo de los 10° C puede aparecer cierta turbidez en el aceite. Este proceso de enturbiamiento es perfectamente natural y el aceite volverá a aparecer claro en unas condiciones de temperatura más cálidas.

*Stable product at room temperature. Below 10° C it can appear certain turbidity in the oil. This process of turbidity is perfectly natural and the oil will return to appear clear in warmer conditions of temperature.*

**3. Ingredientes / Ingredients**

Aceite de Orujo de Oliva Refinado . . . .95-80%  
Aceite Oliva Virgen Extra..... 5-20%

*Refined Pomace Olive Oil..... 95-80%  
Extra Virgen Olive Oil ..... 5-20%*

**Producto/Product: ACEITE DE ORUJO DE OLIVA / POMACE OLIVE OIL**

#### 4. Datos Nutricionales / Nutrition

|   | Unidades /Units | Para/for 100g | CDR/RDA (%) |
|---|-----------------|---------------|-------------|
| VALOR ENERGETICO / ENERGY VALUE         | Kcal            | 900           | 45          |
|   | KJ              | 3700          | 44          |
| GRASAS / FATS                           | g               | 100           | 142         |
| De las cuales / Of which:               |                 |               |             |
| Saturadas / Saturated                   | g               | 14            | 70          |
| Monoinsaturadas / Monounsaturated       | g               | 77            |             |
| Poliinsaturadas / Poliunsaturated       | g               | 9             |             |
| HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYRATE       | g               | 0,0           | 0           |
| De los cuales azúcares/ of which sugars | g               | 0,0           | 0           |
| Fibra alimentaria/ Dietary fiber        | g               | 0,0           | 0           |
| PROTEINAS /PROTEINS                     | g               | 0,0           | 0           |
| Sal/ Salt                               | g               | 0,0           | 0           |
| Vitamina E/ Vitamin E                   | mg              | 20            | 167         |

|   | Unidades /Units | Para/for 100ml | CDR/RDA (%) |
|---|-----------------|----------------|-------------|
| VALOR ENERGETICO / ENERGY VALUE         | Kcal            | 822            | 41          |
|   | KJ              | 3381           | 40          |
| GRASAS / FATS                           | g               | 91.4           | 130         |
| De las cuales / Of which:               |                 |                |             |
| Saturadas / Saturated                   | g               | 12.8           | 64          |
| Monoinsaturadas / Monounsaturated       | g               | 70.4           |             |
| Poliinsaturadas / Poliunsaturated       | g               | 8.2            |             |
| HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYRATE       | g               | 0.0            | 0           |
| De los cuales azúcares/ of which sugars | g               | 0.0            | 0           |
| Fibra alimentaria/ Dietary fiber        | g               | 0.0            | 0           |
| PROTEINAS /PROTEINS                     | g               | 0.0            | 0           |
| Sal/ Salt                               | g               | 0.0            | 0           |
| Vitamina E/ Vitamin E                   | mg              | 18             | 150         |

|   | Unidades /Units | Para/for 14 g (15 ml) | CDR/RDA (%) |
|---|-----------------|-----------------------|-------------|
| VALOR ENERGETICO / ENERGY VALUE         | Kcal            | 126                   | 6           |
|   | KJ              | 518                   | 6.1         |
| GRASAS / FATS                           | g               | 14                    | 20          |
| De las cuales / Of which:               |                 |                       |             |
| Saturadas / Saturated                   | g               | 1.96                  | 9.8         |
| Monoinsaturadas / Monounsaturated       | g               | 10.78                 |             |
| Poliinsaturadas / Poliunsaturated       | g               | 1.26                  |             |
| HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYRATE       | g               | 0.0                   | 0           |
| De los cuales azúcares/ of which sugars | g               | 0.0                   | 0           |
| Fibra alimentaria/ Dietary fiber        | g               | 0.0                   | 0           |
| PROTEINAS /PROTEINS                     | g               | 0.0                   | 0           |
| Sal/ Salt                               | g               | 0.0                   | 0           |
| Vitamina E/ Vitamin E                   | mg              | 2.8                   | 23          |

Producto/Product:

**ACEITE DE ORUJO DE OLIVA / POMACE OLIVE OIL**

| Valor energético o nutriente/ <i>Energy values or nutrients</i> | Unidades  | Ingesta de referencia / <i>Reference amount</i> |
|---|-----------|---|
| Valor Energéticos/ <i>Energy values</i>                         | KJ / Kcal | 8400 / 2000                                     |
| Grasa total/ <i>Total fats</i>                                  | g         | 70  |
| Acidos grasos saturados / <i>Saturated fatty acids</i>          | g         | 20  |
| Hidratos de Carbono/ <i>Carbohydrates</i>                       | g         | 260   |
| Azúcares/ <i>Sugars</i>   | g         | 90  |
| Proteínas/ <i>Proteinas</i>                                     | g         | 50  |
| Sal/ <i>Salt</i>  | g         | 6   |
| Vitamina E / <i>Vitamin E</i>                                   | mg        | 12  |

## 5. Condiciones de uso / *Use conditions*

Apto para consumir de modo directo. Para evitar posibles alteraciones y disfrutar plenamente de las cualidades de este alimento conviene tener en cuenta una serie de **recomendaciones**:

- Debe **evitarse que le dé directamente la luz** solar o una luz artificial fuerte, así como la cercanía a fuentes de calor. Su conservación en un lugar fresco y al amparo de la luz puede garantizar la calidad del producto durante mucho tiempo.
- Conviene **tapar bien el envase después de su consumo** y mantenerlo en un lugar reservado, a salvo de olores extraños que le puedan transmitir otros alimentos, ya que los absorbe fácilmente.

*Ready to be consumed directly.*

*To avoid possible alterations and fully enjoy the qualities of this food the following recommendations should be followed:*

- *Avoid direct sun light or strong artificial light as well as heat sources. Its preservation in a cool place protected from light can guarantee its quality for long periods of time.*
- *It is advisable to close the bottle after use and keep it in a reserved place away from off odours from other foodstuff since it can absorb them easily.*

## 6. Características organolépticas / *Organoleptic Characteristic*

Normales, con aromas propios y características sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

Aroma afrutado característico de las aceitunas.

*Normal, with own aromas and characteristic without accusing symptoms of rancidity, alteration or contamination.*

*Distinctive fruity aroma, characteristic of olives, mild peppery aftertaste*

|   |  |  |           |
|---|--|--|-----------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b><br><b>/ PRODUCT SPECIFICATION</b> | Cod.: FT_01_8                                      | Rev.: 1.0 |
|   |  | Fecha/Date: 14.09.2015                             |           |
|   |  | Página/Page 5 de/of 8                              |           |
| <b>Producto/Product:</b>  |  | <b>ACEITE DE ORUJO DE OLIVA / POMACE OLIVE OIL</b> |           |

| Criterio/Criteria | Valor/Values   |
|-------------------|--|
| Sabor/Taste       | Característico / <i>Characteristic</i>                   |
| Color/Colour      | Amarillo-Verdoso / <i>greenish yellow</i>                |
| Textura/Texture   | Líquido y claro a 20°C / <i>Liquid and clear at 20°C</i> |

### 7. Características Físico-Químicas / *Physical-Chemical Characteristic*

| Criterio/Criteria   | Unidades/Unit            | Valor/Values               |
|---|--------------------------|----------------------------|
| Acidez (% ácido oleico) / <i>Acidity (% oleic acid)</i>                               | %                        | ≤ 1                        |
| Índice de Peróxidos / <i>Peroxides rate</i>   | mEq O <sub>2</sub> /kg   | ≤ 15                       |
| K-270   |                          | ≤ 1.70                     |
| K-232   |                          | --                         |
| Monopalmitato de 2-glicerilo / <i>Monopalmitate 2-glicerile</i>                       | %                        | ≤ 1,2                      |
| Ceras / <i>Waxes</i>  | mg/kg<br>C40+C42+C44+C46 | > 350                      |
| Diferencia ECN42 HPLC y teórico / <i>Difference ECN42 HPLC and theoretical</i>        |                          | ≤ 0,5                      |
| Humedad y materias volátiles / <i>Humidity and volatile substances</i>                | %                        | ≤ 0,1                      |
| Impurezas solubles en éter de petróleo / <i>Soluble impurities in petroleum ether</i> | %                        | ≤ 0,05                     |
| Estigmastadieno / <i>Estigmastadien</i>   | mg/Kg                    | --                         |
| Jabones / <i>Soap</i>   |                          | Negativo / <i>Negative</i> |
| Delta-k   |                          | ≤ 0,18                     |
| Esteres etílicos de los ácidos grasos (FAEEs) / <i>Fatty acid ethyl sters</i>         | mg/kg                    | -                          |

| Ácidos grasos / <i>Fatty acids</i>              | Unit | Valor/Values |
|---|------|--------------|
| Ácido Mirístico / <i>Myristic acid</i> C14:0    | %    | ≤ 0,03       |
| Ácido Palmítico / <i>Palmitic acid</i> C16:0    | %    | 7,5 – 20     |
| Ácido Palmítico / <i>Palmitoleic acid</i> C16:1 | %    | 0,3 – 3,5    |
| Ácido Estearico / <i>Stearic acid</i> C18:0     | %    | 0,5 – 5      |
| Ácido Oleico / <i>Oleic acid</i> C18:1          | %    | 55 – 83      |
| Ácido Linoleico / <i>Linoleic acid</i> C18:2    | %    | 3,5 – 21     |
| Ácido Linolenico / <i>Linolenic acid</i> C18:3  | %    | ≤ 1          |

**Producto/Product: ACEITE DE ORUJO DE OLIVA / POMACE OLIVE OIL**

|  |       |   |        |
|--|-------|---|--------|
| Ácido Araquídico / <i>Arachidic acid</i>                                       | C20:0 | % | ≤ 0,6  |
| Ácido Eicosenoico / <i>Eicosenoic acid</i>                                     | C20:1 | % | ≤ 0,4  |
| Behémico / <i>Behenic acid</i>   | C22:0 | % | ≤ 0,3  |
| Lignocérico / <i>Lignoceric acid</i>   | C24:0 | % | ≤ 0,2  |
| Ácidos grasos Trns / <i>Trans fatty acid</i><br>- C18:1 T<br>- C18:2 + C18:3 T |       | % | ≤ 0,35 |

| Esteroles / Sterols  | Unit  | Valor/Values |
|--|-------|--------------|
| Colesterol / <i>Cholesterol</i>  | %     | ≤ 0,5        |
| Brasicasterol / <i>Brassicasteérol</i>   | %     | ≤ 0,2        |
| Campesterol / <i>Campesterol</i>   | %     | ≤ 4          |
| Estigmasterol / <i>Stigmasterol</i>  | %     | < Camp.      |
| Delta-7-stigmastenol   | %     | ≤ 0,5        |
| Betasitosterol<br>[Σ de : Δ-5,23-Stigmastadienol + Cholesterol<br>+ β-Sitosterol + Sitostanol + Δ-5-Avenasterol<br>+ Δ-5,24-Stigmastadienol] | %     | ≥ 93         |
| Total Esteroles / <i>Total sterols</i>   | mg/kg | ≥ 1600       |
| Eritrodiol y uvaol / <i>Erythrodiol and uvaol</i>  | %     | > 4,5        |

**8. Alérgenos. Acordes al Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 / Allergens. According to Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011**

|   |  |  |
|---|--|--|
| Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados | <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i> | <input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos   | <i>Crustaceans and products thereof</i>  | <input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Huevos y productos a base de huevo  | <i>Eggs and products thereof</i>   | <input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Pescado y productos a base de pescado   | <i>Fish and products thereof</i>   | <input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No |

**Producto/Product: ACEITE DE ORUJO DE OLIVA / POMACE OLIVE OIL**

|   |  |  |
|---|--|--|
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes   | <i>Peanuts and products thereof</i>  | <input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Soja y productos a base de soja   | <i>Soybeans and products thereof</i>   | <input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)   | <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>   | <input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Frutos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola | Nuts, namely: almonds ( <i>Amygdalus communisL.</i> ), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch</i> ), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin | <input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Apio y productos derivados  | <i>Celery and products thereof</i>   | <input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Mostaza y productos derivados   | <i>Mustard and products thereof</i>  | <input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo   | <i>Sesame seeds and products thereof</i>   | <input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante  | <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>  | <input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Altramuces y productos a base de altramuces   | <i>Lupin and products thereof</i>  | <input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Moluscos y productos a base de moluscos   | <i>Molluscs and products thereof</i>   | <input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No |

|   |  |  |           |
|---|--|--|-----------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b><br><b>/ PRODUCT SPECIFICATION</b> | Cod.: FT_01_8                                      | Rev.: 1.0 |
|   |  | Fecha/Date: 14.09.2015                             |           |
|   |  | Página/Page 8 de/of 8                              |           |
| <b>Producto/Product:</b>  |  | <b>ACEITE DE ORUJO DE OLIVA / POMACE OLIVE OIL</b> |           |

### 9. Microbiología / Microbiology

No aplica ningún parámetro microbiológico, ya que dada su naturaleza grasa, no posee actividad de agua (aw) que facilite el crecimiento microbiano.

*It does not apply since due to its fat nature it the low water activity does not allow any microbial growth.*

### 10. Uso intencionado / Intended use

El producto está previsto para su utilización como alimento y su consumo bien en crudo así como todo tipo de preparaciones culinarias.

*This product is intended to be used as food, not only consumed directly or in any type of culinary preparations.*

### 11. Población de Riesgo / Risk Population

No se han descrito

*None have been identified*

### 12. OGM / GMO

Este producto no contiene ni ha sido elaborado con organismos modificados genéticamente.

*This product does not contain or has been elaborated with genetically modifies organism.*

### 13. País de origen / Country of origin

Este producto es procedente de España.

*This product has a Spanish origin.*

### 14. Loteado / Lot Coding

#### Para el mercado nacional:

Loteado: **DDDAATLLPP**.  
**DDD**, indicativo del día de envasado en el calendario juliano.  
**AA**, dos últimos dígitos del año de envasado.  
**T**, indicativo del turno de envasado: M de mañana. T de tarde. N de noche.  
**LL**, indicando la línea/máquina de envasado.  
**PP**, código del tipo de aceite

#### National Market:

Lot: **DDDAATLLPP**.  
**DDD**, Julian code.  
**AA**, year with two digits.  
**T**, Shift (Morning, Evening, Night).  
**LL**, Bottling line  
**PP**, Oil code

#### Para el mercado de exportación, formato genérico:

**L.DDDAA** ( día juliano y año)  
FCP: DD.MM.AAAA ( día. Mes. Año)

#### For export market, generic format:

**L.DDDYY** ( julian code plus year)  
**BBD: DD.MM.YYYY** ( day. Month. Year)