

	FICHA TÉCNICA/TECHNICAL DATA SHEET		Rev:5.0
	ACEITE DE OLIVA VÍRGEN EXTRA/EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		Fecha/Date: 01/02/2018 Código artículo/Prod.code: R13089003
AOVE MUEL OLIVA CLASICA 5L / EVOO MUEL OLIVA CLASICA 5L			
DATOS DEL PROVEEDOR / SUPPLIER			
RAZÓN SOCIAL / COMPANY NAME:		MUEL OLIVA Y MINERVA S.L.	
CIF / VAT:		B91397422	
DIRECCIÓN / ADDRESS		A-339 KM 24,5 14800 PRIEGO DE CÓRDOBA/CÓRDOBA/ESPAÑA	
NÚMERO DE TELÉFONO / TELEPHONE NUMBER:		957547017	
NÚMERO DE FAX / FAX NUMBER:		957543485	
E-MAIL:		mueloliva@mueloliva.es	
REGISTRO SANITARIO / SANITARY REGISTRATION:		160003767/CO	
PERSONA DE CONTACTO EN CASO DE INCIDENCIA O ALERTA ALIMENTARIA/ EMERGENCY CONTACT	CARGO / STATUS	DIRECTOR COMERCIAL/GENERAL MANAGER	
	NOMBRE /NAME	RAFAEL MUELA RODRIGUEZ	
	TELÉFONO/ PHONE	615840103	
	MAIL	rmuela@mueloliva.es	
RESPONSABLE COMERCIAL / EXPORT MANAGER	NOMBRE /NAME	MATEO MUELA RODRIGUEZ	
	TELÉFONO / PHONE	615840108	
	MAIL	mmuela@mueloliva.es	
RESPONSABLE CALIDAD/ QUALITY MANAGER	NOMBRE /NAME	LOLA CANO	
	TELÉFONO/ PHONE	678483035	
	MAIL	calidad@mueloliva.es	
DATOS DEL PRODUCTO/PRODUCT SPECIFICATIONS			
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO/ PRODUCT			
DENOMINACIÓN COMERCIAL/ PRODUCT NAME:		MUEL OLIVA CLASICA	
DENOMINACIÓN LEGAL/LEGAL DESIGNATION:		Aceite de oliva/ Olive oil	
CATEGORÍA COMERCIAL/COMERCIAL DESIGNATION:		Aceite de oliva virgen extra/ extra virgin olive oil	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/DESCRIPTION:		Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/ SENSORY ANALYSIS:		Mf>0, Md=0	
DEFECTOS TOLERABLES/TOLERABLE DEFECTS:		Ninguno / None	
ORIGEN/ORIGIN:		España/Spain	
CERTIFICADOS DE CALIDAD/QUALITY STANDARDS:		     	

	FICHA TÉCNICA/TECHNICAL DATA SHEET		Rev:5.0
	ACEITE DE OLIVA VÍRGEN EXTRA/EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		Fecha/Date: 01/02/2018
Código artículo/Prod.code: R13089003			
AOVE MUELOLIVA CLASICA 5L / EVOO MUELOLIVA CLASICA 5L			
INFORMACIÓN DEL CONTENIDO / CONTENT INFORMATION			
INGREDIENTES / INGREDIENTS:		100 %Aceite de oliva virgen extra / 100% Extra virgin olive oil.	
ALMACENAMIENTO / STORAGE:		Conservar en lugar fresco y seco protegido de los rayos de luz / Keep protected away from sudden changes in temperature and heat sources	
USOS / USES:		Crudo y frituras	
CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE:		18m / 24m	
INFORMACIÓN LOGÍSTICA / LOGISTIC INFORMATION			
ENVASE / BOTTLE			
	Tipo/ Type:	PET	
	Capacidad/ Capacity:	5L	
	Medidas/ Measures(mm)	120 x 150 x 355	
	Peso neto/ net weight(gr)	4580	
	Peso bruto/ groos weight(gr)	4628	
CAJA / BOX	Tipo/ Type:	CARTON	
	Capacidad/ Capacity:	3 x 5L	
	Medidas/ Measures(mm)	395 x 165 x 360	
	Peso neto/ net weight(gr)	13740	
	Peso bruto/ groos weight(gr)	14194	
PALET	Tipo/ Type:	Europeo/ european	
	Contenido(caja)/ Content(box):	60	
	Medidas/ Measures(mm)	1200 x 800 x 1585	
	Peso neto/ net weight(Kg)	824	
	Peso bruto/ groos weight(Kg)	860	
CÓDIGO DE BARRAS / BARCODE			
ENVASE/BOTTLE		EAN 13	8411342001334
CAJA/BOX		DUN 14	58411342001399
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE/ LOT ID			
CODIFICACIÓN/ BATCH		YYDDDEXX	
DESCRIPCIÓN CODIFICACIÓN/ DESCRIPTION		YY: dígitos año. DDD: Día juliano. EXX: Depósito envasadora expresado con dos cifras	
		YY: year. DDD: Julian day. EXX: Bottled plant tank number	
LOCALIZACION / LOCATION		Rotulado en el envase o etiqueta / Label or packaging	



	FICHA TÉCNICA/TECHNICAL DATA SHEET		Rev:5.0
	ACEITE DE OLIVA VÍRGEN EXTRA/EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		Fecha/Date: 01/02/2018
			Código artículo/Prod.code: R13089003

AOVE MUELOLIVA CLASICA 5L / EVOO MUELOLIVA CLASICA 5L

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS / PHYSICO-CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ANÁLISIS ESPECÍFICOS / SPECIFIC ANALYSIS

ACIDEZ (% ÁCIDO OLÉICO)/ACIDITY (% OLEIC ACID)	0,4Máx	
ÍNDICE DE PERÓXIDOS / PEROXY INDEX	20.00 mqO2/Kg Máx	
ESPECTROFOTOMETRÍA / SPECTROFOTOMETRY	Absorbancias/ Absorbance	
	k232	2,50 Máx
	k270	0,25 Máx
	ΔK	0,01 Máx

COMPOSICIÓN ÁCIDOS GRASOS %/ FATTY ACIDS COMPOSITION %

SATURADOS/ SATURATED	C14:0	MIRÍSTICO/MIRISTIC	0,03 Máx
	C16:0	PALMÍTICO/PALMITIC	7,5 Mín 20,0 Máx
	C17:0	HEPTADECANOICO/HEPTADECANOIC	0,3 Máx
	C18:0	ESTÉARICO/ESTEARIC	0,5 Mín 5,0 Máx
	C20:0	ARAQUÍDICO/ARAQUIDIC	0,6 Máx
	C22:0	BEHÉNICO/BEHENIC	0,2 Máx
	C24:0	LIGNOCÉRICO/LIGNOCERIC	0,2 Máx
MONOINSATURADOS/MONOUNSATURATED	C16:1	PALMITOLEICO/PALMITOLEIC	0,3 Mín 3,5 Máx
	C17:1	HEPTADECENOICO/HEPTADECENOIC	0,3 Máx
	C18:1	OLÉICO/OLEIC	55,0 Mín 83,0 Máx
	C20:1	EICOSENOICO/EICOSENOIC	0,4 Máx
POLIINSATURADOS/ POLIINSATURATED	C18:2	LINOLEICO/LINOLEIC	3,5 Mín 21,0 Máx
	C18:3	LINOLÉNICO/LINOLENIC	1,0 Máx
ISÓMEROS TRANS	TRANS OLÉICO/TRANS OLEIC		0,05 Máx
	TRANS L+Ln		0,05 Máx

COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES

%/STEROLS COMPOSITION FRACTION %

COLESTEROL/CHOLESTEROL	0,1 Máx
BRASSICASTEROL	0,1 Máx
CAMPESTEROL ¹	4,0 Máx
ESTIGMASTEROL/ STIGMASTEROL	< Campesterol
β-SITOSTEROL ²	93,0 Mín
Δ-7 ESTIGMASTENOL ³ /Δ-7 STIGMASTENOL ³	0,5 Máx
ESTEROLES TOTALES/ TOTAL OF STEROLS	1000 ppm Mín

	FICHA TÉCNICA/TECHNICAL DATA SHEET		Rev:5.0	
	ACEITE DE OLIVA VÍRGEN EXTRA/EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		Fecha/Date:	01/02/2018
			Código artículo/Prod.code: R13089003	

AOVE MUELOLIVA CLASICA 5L / EVOO MUELOLIVA CLASICA 5L

OTRAS DETERMINACIONES/ OTHERS

DIFERENCIA ECN42 HPLC y ECN42 Teórico/DIFERENCE ECN42 HPLC y ECN42 Teoric	≤ 0,2
Eritrodiol + Uvaol (en total de esteroides)/(total sterols)	4,5 Máx
Ceras/ Waxes (C42 + C44 + C46)	150 ppm Máx
MONOPALMITATO DE 2-GLICERIL/ MONOPALMITATE 2-GLICERIL	0,9% Máx si C16:0 ≤ 14
	1,0% Máx si C16:0 > 14
ESTIGMASTADIENOS/STIGMASTADIEN	0,05 ppm Máx
ÉSTERES ETÍlicos/ETHYL ESTERS	FAEEs ≤ 30 ppm

CONTAMINANTES/CONTAMINANTS

SUMA DE DIOXINAS/DIOXINS (EQT PCDD/F-OMS)	0,75 pg/g grasa Máx	
SUMA DE DIOXINAS Y PCBs /DIOXINS AND PCBs (EQT PCDD/FPCB OMS)	1,25 pg/g grasa Máx	
TOTAL PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 Y PCB180 (CIEM-6)	40 ng/g grasa Máx	
BENZO(A) PIRENO/ PIREN	2,0 ppb Máx	
SUMA DE BENZO (A) PIRENO, BENZO (A) ANTRACENO, BENZO (B) FLUORANTENO Y CRISENO / TOTAL BENZO (A) BENZO (A) ANTRACEN, BENZO (B) FLUORANTEN AND CRISEN	10,0 ppb Máx	
PLOMO/PLUMB	0,1 ppm Máx	
HIERRO/ IRON	3,0 ppm Máx	
COBRE/ COOPER	0,1 ppm Máx	
DISOLVENTES HALOGENADOS/ HALOGENATED SOLVENTS:	CLOROFORMO/ CHOLOFORM	0,1 ppm Máx
	TRICLOROETILENO/TRICLOROETILEN	0,1 ppm Máx
	PERCLOROETILENO/PERCLOROETILEN	0,1 ppm Máx
	* CONTENIDO TOTAL/ TOTAL AMOUNT	0,2 ppm Máx

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/SENSORY PROPERTIES

ASPECTO/ ASPECT	Líquido brillante a 20º
COLOR/Colour	Característico
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA/SENSORY ANALYSIS	Md = 0; MF > 0

¹ 4,0 < Campesterol ≤ 4,5 → si Stigmasterol ≤ 1,4 y Δ7-Stigmasterol ≤ 0,3

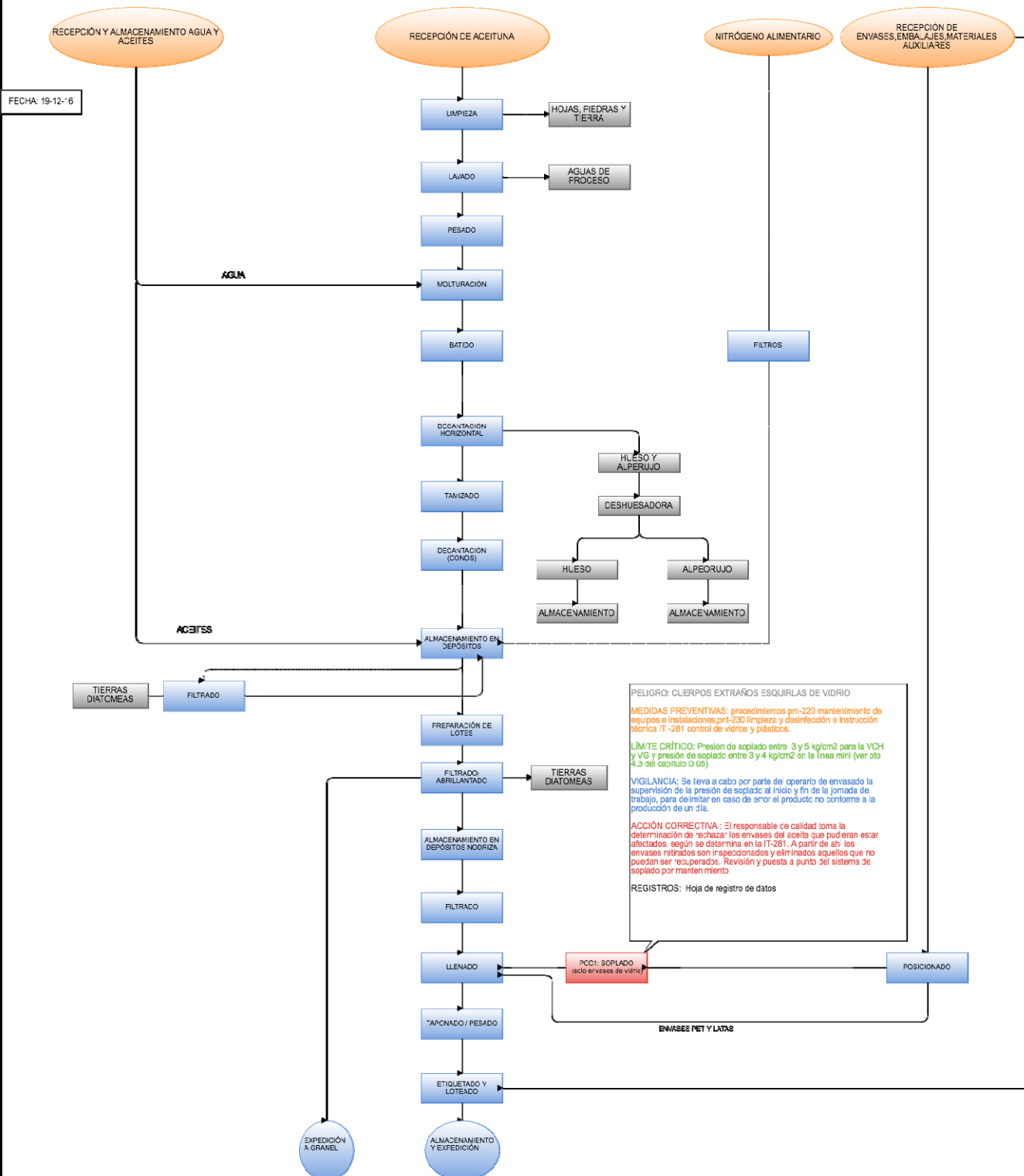
² Suma de Δ5-23-Estigmastadienol + Clerosterol + β-Sitosterol + Sitostanol + Δ5-Avenasterol + Δ5-24-Estigmastadienol

³ 0,5 < Δ7- Estigmastanol ≤ 0,8 → si Campesterol ≤ 3,3; β-Sitosterol ap / (campest + Δ7 estig) ≥ 25; Stigmasterol ≤ 1,4 y AECN42 ≤ |0,1|

MUELOLIVA**FICHA TÉCNICA/TECHNICAL DATA SHEET**

Rev:5.0

Fecha/Date: 01/02/2018

ACEITE DE OLIVA VÍRGEN EXTRA/EXTRA VIRGIN OLIVE OILCódigo artículo/Prod.code:
R13089003**AOVE MUELOLIVA CLASICA 5L / EVOO MUELOLIVA CLASICA 5L****DIAGRAMA DE FLUJO/FLOW CHART**

	FICHA TÉCNICA/TECHNICAL DATA SHEET	Rev:5.0
	ACEITE DE OLIVA VÍRGEN EXTRA/EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	Fecha/Date: 01/02/2018
		Código artículo/Prod.code: R13089003

AOVE MUELOLIVA CLASICA 5L / EVOO MUELOLIVA CLASICA 5L

VALORES NUTRICIONALES/ NUTRITION FACTS

	100g	100ml
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGETIC VALUE	3700KJ	3389kJ
	900Kcal	824KJ
GRASAS DE LAS CUALES/ FAT OF WICH:	100g	92g
SATURADAS/SATURATED	15g	14g
MONOINSATURADAS/MONOUNSATURATED	75g	69g
POLIINSATURADAS/POLYUNSATURATED	10g	9,2g
HIDRATOS DE CARBONO DE LAS CUALES/CARBOHYDRATES OF WHICH:	0g	0g
AZÚCARES/SUGARS	0g	0g
FIBRA ALIMENTARIA/ FIBER	0g	0g
PROTEÍNAS/PROTEINS	0g	0g
SAL/SALT	0g	0g

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS/GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS

No contiene ni está compuesto por OGM/ It does not contain or consist of GMOs.

No se ha producido a partir de OGM ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

It has not been produced from GMOs or contains ingredients produced from these organisms

PRODUTOS MODIFICADOS/MODIFIED PRODUCTS

	SI/YES	NO
Química/chemically		X
Física/Physically		X
Genética/Genetic		X
Enzimática/enzymatic		X
Irradiación/Irradiation		X

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

MICROBIOLÓGICO/MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	Negativo/ Negative
--	--------------------

	FICHA TÉCNICA/TECHNICAL DATA SHEET		Rev:5.0
	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA/EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		Fecha/Date: 01/02/2018
AOVE MUELOLIVA CLASICA 5L / EVOO MUELOLIVA CLASICA 5L			
ALÉRGENOS			
ALÉRGENO/ ALERGENS	SI/YES	NO	OBSERVACIONES/ NOTE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; maltodextrinas a base de trigo; jarabes a base de cebada; cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas* /Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, kamut or their hybrid varieties) and derived products, except: wheat glucose syrups, including dextrose; Wheat maltodextrins; Barley-based syrups; Cereals used to make distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for alcoholic beverages *		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación/Not used in the same manufacturing plant
Crustáceos y productos derivados/Crustaceans and by-products		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación/Not used in the same manufacturing plant
Huevos y productos a base de huevo/Eggs and egg products		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación/Not used in the same manufacturing plant
Pescados y productos a base de pescado, salvo: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y en el vino/Fish and fish products, except: fish gelatine used as a carrier for vitamins or preparations of carotenoids; Fish gelatine or ictiocola used as a clarifier in beer and wine		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación/Not used in the same manufacturing plant
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes/Peanuts and peanut products		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación/Not used in the same manufacturing plant
Soja y productos a base de soja, salvo: aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados(E 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja/Soybeans and soy based products, except: fully refined soybean oil and fat; Mixed natural tocopherols (E 306), natural d-alpha tocopherol, natural d-alpha tocopherol acetate and natural d-alpha tocopherol succinate derived from soybeans; Phytosterols and phytosterol esters derived from soybean vegetable oils; Phytostanol esters derived from soybean oil seed phytosterols		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación/Not used in the same manufacturing plant

	FICHA TÉCNICA/TECHNICAL DATA SHEET	Rev:5.0
		Fecha/Date: 01/02/2018
	ACEITE DE OLIVA VÍRGEN EXTRA/EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	Código artículo/Prod.code: R13125712

AOVE MUELOLIVA CLASICA 5L / EVOO MUELOLIVA CLASICA 5L

Leche y sus derivados (incluida lactosa), salvo: lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; lactitol**/Milk and its derivatives (including lactose), except: whey used to make distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for alcoholic beverages; Lactitol **		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación/Not used in the same manufacturing plant
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mgr/kg o 10 mgr/litro expresado como SO ₂ /Sulphurous anhydride and sulfites at concentrations greater than 10 mgr / kg or 10 mgr / liter expressed as SO ₂		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación/Not used in the same manufacturing plant
Altramuces y productos a base de altramuces/Lupines and products based on lupines		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación/Not used in the same manufacturing plant
Moluscos y productos a base de moluscos/Molluscs and products made from molluscs		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación/Not used in the same manufacturing plant
Otros/Others		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación/Not used in the same manufacturing plant

TRANSPORTE/ TRANSPORT

NAVÍO/NAVY

Debe ser efectuado de acuerdo a las normas establecidas por "FOSFA INTERNATIONAL"/It must be carried out in accordance with the standards established by "FOSFA INTERNATIONAL"

CISTERNA/TANK

Debe ser de acero inoxidable, dedicado únicamente al transporte de productos alimentarios/Must be stainless steel, dedicated solely to the transport of food products

TEMPERATURA/ TEMPERATURE

Durante el transporte la temperatura no debe exceder los 32º/ During the transport it is advised that the temperature not exceed 32ºC

	FICHA TÉCNICA/TECHNICAL DATA SHEET	Rev:5.0
		Fecha/Date: 01/02/2018
	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA/EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	Código artículo/Prod.code: R13089003

AOVE MUELOLIVA CLASICA 5L / EVOO MUELOLIVA CLASICA 5L

LEGISLACIÓN

ESTE PRODUCTO CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE LA LEGISLACIÓN EN VIGOR DE LA UE PARA ALIMENTOS E INGREDIENTES DE ALIMENTOS, ASÍ COMO CON LA LEGISLACIÓN ESPECÍFICA APLICADA A CADA PRODUCTO (REGLAMENTO (CE) 2568/91, REGLAMENTO (CE) 1019/2002, NORMAS COI Y RTS DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES) Y LA LEGISLACIÓN SOBRE ETIQUETADO, HIGIENE, CONTENIDOS NETOS, ADITIVOS, CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS, OMG (SEGÚN REGLAMENTO (UE) 1829/203 Y POSTERIORES MODIFICACIONES), ALÉRGENOS (SEGÚN EL ANEXO II DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011) Y POSTERIORES MODIFICACIONES, MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, CON LOS LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES (REGLAMENTO (UE) 1881/2006) Y lmr DE PLAGUICIDAS (REGLAMENTO (UE) 396/2005) Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES./GMOS (ACCORDING TO REGULATION (EU) 1829/203 AND FOLLOWING AMENDMENTS), ALLERGEN (ACCORDING TO ANNEX II OF REGULATION (EU) 1169 / 2011) AND SUBSEQUENT MODIFICATIONS, PLASTIC MATERIALS INTENDED TO COME INTO CONTACT WITH FOODS, WITH MAXIMUM CONTAMINANTS LIMITS (REGULATION (EU) 1881/2006) AND MRL OF PESTICIDES (REGULATION (EU) 396/2005) AND ITS SUBSEQUENT AMENDMENTS .

Aprobado:

MUELOLIVA MINERVA, S.L.



Lola Cano

Responsable de Calidad