



FICHA TECNICA Nº  
Edición: 2  
Fecha: 04/12/2015

Denominación comercial: **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**  
Marcas Comerciales: **BORGES ( MONODOSIS)**

1	<b>Definición:</b>	Zumo procedente de la aceituna, en el cual se conservan todas las propiedades biológicas del fruto, incluidas vitaminas y antioxidantes, cuya acidez puede ser menor o igual a 0,8 gr. por 100 grs. Las principales características nutricionales de éste aceite estriban en su alto contenido en ácido oleico y en que la relación entre el ácido linoleico y el alfatocoferol ( vitamina E ) lo hacen ser un alimento muy equilibrado dietéticamente.
2	<b>Elaboración:</b>	Zumo de la aceituna recolectada en su momento óptimo de maduración y procesada adecuadamente , efectuándose una selección de las variedades del fruto para obtener siempre una calidad homogénea del producto final. Se elabora con un sistema de dos fases en continuo , en el cual se incluyen las siguientes etapas: lavado, molienda, batido, separación de dos fases sólidas y líquidas , separación de fases líquidas y filtración.
3	<b>Ingrediente:</b>	Aceite de oliva virgen extra.
4	<b>Características Físico-Químicas :</b>	Acidez: menor o igual 0.8 % ac. Oleico Indice de Peroxidos: menor o igual 15 meq O2/Kg K270: menor o igual 0.15 K232: menor o igual 2.2 Delta-K: -0,01-0,01 Impurezas: menor o igual 1% Humedad: menor o igual 1%
5	<b>Información Nutricional:</b>	contenidos medios por 100g Valor Energético: 3700kJ/900Kcal Grasas: 100g de las cuales: Saturadas: 16g Monoinsaturadas: 75g Hidratos de Carbono: 0g de los cuales: Azúcares: 0g Proteínas: 0g Sal: 0g
6	<b>Contaminantes:</b>	Hierro: Menor 3ppm Cobre: Menor 0,4ppm Arsenico: Menor 0,1ppm Plomo: Menor 0,1ppm El Aceite de Oliva Virgen Extra no supera los niveles maximos permitidos por el Reglamento( CE) 1881/2006
7	<b>Características Microbiológicas:</b>	Salmonella: Ausencia Mohos: Ausencia Listeria Monocytogenes: Maximo 100UFC/g Levaduras: Ausencia
8	<b>Envasado en:</b>	PET Vidrio Lata Tarrina: 10ml,15ml,20ml
9	<b>Presentación en:</b>	PET Vidrio Lata Tarrina: Cajas de carton, expositor de cartón,bolsas,cubos
10	<b>Condiciones especiales:</b>	de almacenamiento: Preservar de la luz y el calor. de transporte: En vehículos a temperatura no regulada. Tiempo de vida útil: 12 meses ( Nacional) / 22 meses ( Brasil y USA)/ 24 meses ( Resto de países exportación)
11	<b>Etiquetado:</b>	Se indica denominación comercial, denominación del producto,ingredientes, datos identificativos del productor, contenido neto ,origen,ingredientes,alergenos, conservar en lugar fresco y al abrigo de la luz,frase obligatoria, lote y consumir preferentemente antes de.
12	<b>Destino final previsto para el producto</b>	El producto puede ser consumido por todos los grupos de población.
13	<b>Alergenos:</b>	No contienen
14	<b>loteado:</b>	Cifras que indican año-semana-día de la semana-y depósito del que procede el aceite.
15	<b>Modo de Empleo:</b>	Se utiliza al gusto para la preparación y decoración de platos, desayunos.