

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: GSC Producto Terminado

FECHA DE CREACIÓN: 24/09/2021

Modificado el 2023-01-20

CÓDIGO: 26213

CENTRO: 0102 Alcolea



DATOS BÁSICOS

DATOS BÁSICOS

Nombre	CAR V.E T23 CAPSULA 120x10 WRIN01934-096	Encabezado	CARBONELL V.E. T23 CAPSULA 120x10 ml. WRIN01934-096
Categoría	ACEITE	Idioma	ES
Marca	CARBONELL		
EAN	8410010262138	DUN	78410010262137

Lista de Especificaciones:

331 MIM06220F

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación	Descripción
Denominación de producto	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Denominación Legal	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Caducidad (meses)	PET y vidrio: 12 m Europa, 18 m Resto del mundo, 24 m China. Lata: 12 m Europa, 24m Resto del mundo. Monodosis: 9 m. Contenedores industriales: 6m

Composición

Ingrediente	Alérgeno	%	Descripción	Origen
Aceite de oliva virgen extra	-	0.0	Ingrediente	España

Características Físico-químicas

Parámetro	Límite momento envasado	Límite fin vida útil
Acidez (%ácido oléico)	<= 0,40	<= 0,80

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: GSC Producto Terminado

FECHA DE CREACIÓN: 24/09/2021

Modificado el 2023-01-20

CÓDIGO: 26213

CENTRO: 0102 Alcolea



Lista de Especificaciones:

Características Físico-químicas

Parámetro	Límite momento envasado	Límite fin vida útil
Valor de peroxidos (mEq O2/kg)	<= 10,0	<= 20,0
K232	<= 2,10	<= 2,50
K270	<= 0,16	<= 0,22
Delta-K	<= 0,01	<= 0,01
Ceras C40+C42+C44+C46(mg/kg)	N.A.	N.A.
Ceras C42+C44+C46(mg/kg)	<= 150	<= 150
Diferencia ECN42	<= 0,20	<= 0,20
Humedad y materia volátil (% m/m)	<= 0,20	<= 0,20
Impurezas insolubles (% m/m)	<= 0,10	<= 0,10
Densidad relativa (agua a 20°C)	0,910 - 0,916	0,910 - 0,916
Índice de refracción (nD 20)	1,4677 - 1,4705	1,4677 - 1,4705
Índice de saponificación (mg KOH/g oil)	184 - 196	184 - 196
Índice de yodo (Wijs) (cg/g)	75 - 94	75 - 94
Insaponificables (g/kg)	<= 15	<= 15
Esteres etilicos (mg/kg)	<= 15	<= 35
Estigmastadienos (mg/kg)	<= 0,05	<= 0,05
COMPOSICIÓN DE ACIDOS GRASOS	-	-
Acido mirístico (%)	<= 0,03	<= 0,03
Acido palmítico (%)	7,50 - 20,00	7,50 - 20,00
Acido palmítico (%)	0,30 - 3,50	0,30 - 3,50
Acido heptadecanoico (%)	<= 0,40	<= 0,40
Acido heptadecenoico (%)	<= 0,60	<= 0,60
Acido estearico (%)	0,50 - 5,00	0,50 - 5,00

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: GSC Producto Terminado

FECHA DE CREACIÓN: 24/09/2021

Modificado el 2023-01-20

CÓDIGO: 26213

CENTRO: 0102 Alcolea



Lista de Especificaciones:

Características Físico-químicas

Parámetro	Límite momento envasado	Límite fin vida útil
Acido oleico (%)	55,00 - 85,00	55,00 - 85,00
Acido linoleico (%)	2,50 - 21,00	2,50 - 21,00
Acido linolenico (%)	<= 1,00	<= 1,00
acido araquidico (%)	<= 0,60	<= 0,60
Acido eicosenoico (%)	<= 0,50	<= 0,50
Acido behenico (%)	<= 0,20	<= 0,20
Ácido Erúxico (%)	<= 0,05	<= 0,05
Ácido lignocérico (%)	<= 0,20	<= 0,20
Isómeros trans totales (%)	<= 0,05	<= 0,05
Total trans C18:2+C18:3 (%)	<= 0,05	<= 0,05
COMPOSICION DE ESTEROLES	-	-
Esteroles totales (mg/kg)	>= 1.000	>= 1.000
App – sitosterol (%)	>= 93,0	>= 93,0
Colesterol (%)	<= 0,5	<= 0,5
Brasicasterol (%)	<= 0,1	<= 0,1
Campesterol (%)	<= 4,0	<= 4,0
Estigmasterol (%)	< Campesterol	< Campesterol
D7- Estigmastenol	<= 0,5	<= 0,5
Eritrodiol y uvaol (%)	<= 4,5	<= 4,5

Contaminantes

Parámetro	Límite momento envasado	Límite fin vida útil
Benzo--pireno (µg/kg)	<= 2,0	<= 2,0

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: GSC Producto Terminado

FECHA DE CREACIÓN: 24/09/2021

Modificado el 2023-01-20

CÓDIGO: 26213

CENTRO: 0102 Alcolea



Lista de Especificaciones:

Contaminantes

Parámetro	Límite momento envasado	Límite fin vida útil
2-glyceril monopalmitato (%)	<= 0,9 if total palmitic acid % <= 14 %;<= 1,0 if total palmitic acid % > 14 %	<= 0,9 if total palmitic acid % <= 14 %;<= 1,0 if total palmitic acid % > 14 %
Hierro (mg/kg)	<= 3,0	<= 3,0
Cobre (mg/kg)	<= 0,1	<= 0,1
Plomo (mg/kg)	<= 0,1	<= 0,1
Arsénico (mg/kg)	<= 0,1	<= 0,1
3-monochloropropanediol (3-MCPD) (µg/kg)	N.A.	N.A.
Jabones (mg/kg)	Ausencia	Ausencia
Residuos de pesticida	Según legislación del país de destino	Según legislación del país de destino
Ftalatos y adipatos, n = 20 (mg/kg)	Regulación de la UE	Regulación de la UE
Suma de hidrocarburos policíclicos aromáticos B(a)A+Chry+B(b)F+B(a)P (µg/kg)	<= 10	<= 10
Suma de dioxinas (WHO-PCDD/F-TEQ) (pg/g)	<= 0,75	<= 0,75
Suma de dioxinas y dioxina como PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) (pg/g)	<= 1,25	<= 1,25
Suma PCB28 + PCB52 + PCB101 + PCB138 + PCB153 and PCB180 (ICES-6) (ng/g)	<= 40	<= 40
Contenido de cada solvente halogenado (mg/kg)	<= 0,1	<= 0,1
Contenido de la suma de todos los disolventes halogenados (mg/kg)	<= 0,2	<= 0,2

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: GSC Producto Terminado

FECHA DE CREACIÓN: 24/09/2021

Modificado el 2023-01-20

CÓDIGO: 26213

CENTRO: 0102 Alcolea



Lista de Especificaciones:

Características organolépticas

Parámetro	Límite momento envasado	Límite fin vida útil	Método
Mediana de defectos (Md)	Md = 0	Md = 0	Reg. UE 2022/2104 y posteriores modificaciones
Mediana de frutado (Mf)	Mf > 0	Mf > 0	Reg. UE 2022/2104 y posteriores modificaciones
Color	Amarillo-Verde	Amarillo-Verde	Interno
Sabor	Correcto	Correcto	Interno
Aspecto	Límpido a 20°C/24h	Límpido a 20°C/24h	Interno
Mediana del amargo	Mb > 0	Mb > 0	Reg. UE 2022/2104 y posteriores modificaciones
Mediana del picante	Mp > 0	Mp > 0	Reg. UE 2022/2104 y posteriores modificaciones

Características microbiológicas

Not applicable: Microbial development if not possible because oil's water content is less than 0,1%. There is not presence of carbohydrates or proteins, therefore microbial growth is not possible.

Información nutricional

	Valores medios por 100g
Energía (kcal)	900
Energía (KJ)	3700
Grasas (g)	100
de las cuales:	0
saturadas (g)	16
monoinsaturadas (g)	76
poliinsaturadas (g)	7

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: GSC Producto Terminado

FECHA DE CREACIÓN: 24/09/2021

Modificado el 2023-01-20

CÓDIGO: 26213

CENTRO: 0102 Alcolea

Lista de Especificaciones:

Información nutricional

Valores medios por 100g	
Ácidos grasos trans (g)	0,03
Colesterol (mg)	0,14
Hidratos carbono (g)	0
de los cuales :	0
azúcares (g)	0
Fibra alimentaria (g)	0
Proteínas (g)	0
Sodio (mg)	0
Sal (g)	0
Vitamina E (mg)	18

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

Alérgenos incluido en el Anexo II del Reglamento EU 1169/2011

Sustancia	Alimento	Contaminación Cruzada	Fábrica
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN			X
CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS			
HUEVOS Y DERIVADOS			
PESCADO Y DERIVADOS			
CACAHUETES Y DERIVADOS			
SOJA Y DERIVADOS			X
LECHE Y DERIVADOS			X

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: GSC Producto Terminado

FECHA DE CREACIÓN: 24/09/2021

Modificado el 2023-01-20

CÓDIGO: 26213

CENTRO: 0102 Alcolea

Lista de Especificaciones:

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

Alérgenos incluido en el Anexo II del Reglamento EU 1169/2011

Sustancia	Alimento	Contaminación Cruzada	Fábrica
FRUTOS DE CÁSCARA			
APIO Y DERIVADOS			
MOSTAZA Y DERIVADOS			
SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS			
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS			X
ALTRAMUCES Y DERIVADOS			
MOLUSCOS Y DERIVADOS			

Alérgenos adicionales

Sustancia	Alimento	Contaminación Cruzada	Fábrica
SACAROSA			
CARNE (POLLO, CERDO,...)			
LEGUMBRES Y DERIVADOS			
CACAO Y DERIVADOS			
CANELA			
VAINILLINA			
BHA/BHT(E-320, E-321)			
ÁCIDO BENZOICO (E-210-E-213)			
PARABENCENO			
ÁCIDO SÓRBICO			

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: GSC Producto Terminado

FECHA DE CREACIÓN: 24/09/2021

Modificado el 2023-01-20

CÓDIGO: 26213

CENTRO: 0102 Alcolea



Lista de Especificaciones:

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

Alérgenos adicionales

Sustancia	Alimento	Contaminación Cruzada	Fábrica
GLUTAMATO MONOSÓDICO			
COLORANTES			
GELATINA			
FRUCTOSA			
LEVADURA NATURAL			
MAÍZ			

Componentes genéticamente modificados e ingredientes irradiados

Ausente

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y DURACIÓN UNA VEZ ABIERTO

Conservación

Store tightly capped in a cool and dry place away from light and heat sources. Do not refrigerate.

Duración una vez abierto

N.A.

LISTA DE COMPONENTES

Unidad de Consumo

A) UNIDAD DE CONSUMO: