Producto	Aceite de Oliva 1 º	**Marca comercial**	La Masía Sumum
País de origen	España		

ETIQUETADO

Denominación de venta	Aceite de Oliva. Contiene exclusivamente acetes de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes
Descripción	Aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas.
Ingredientes	Aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva refinado.
Identificación del lote	Rotulado en el envase
	LAAJJJXX — AA=últimos dígitos del año - JJJ=día juliano - XX= Línea de envasado
Fecha de consumo preferente	18 meses — Rotulado en el envase
	MM/AAAA — MM= Mes AAAA= Año

Información nutricional	**Valores expresados para:**	**100 g**	**100 ml**	**15 ml**	**14 ml**
	Valor energético	3.700 kJ	3.389 kJ	508 kJ	474 kJ
		900 kcal	824 kcal	124 kcal	115kcal
	Grasas, de las cuales:	100 g	92 g	14 g	13 g
	saturadas	15 g	14 g	2,1 g	1,9 g
	monoinsaturadas	75 g	69 g	11 g	9,6 g
	poliinsaturadas	10 g	9,2 g	1,4 g	1,3g
	Hidratos de Carbono, de los cuales:	0 g	0 g	0 g	0 g
	azúcares	0 g	0 g	0 g	0 g
	Proteínas	0 g	0 g	0 g	0 g
	Sal	0 g	0 g	0 g	0 g

Recomendaciones de uso y conservación	Preservar del calor y el exceso de luz.
Origen	Español

FORMATOS DE ENVASES

Código interno	**L12101**	**L12103**	**L12105**		
Contenido neto (ml)	1.000	3.000	5.000		
Material envase	PET	PET	PET		
Tipo de cierre	Tapón 21/29 Verde	Presión 45 x 20 Verde	Presión 45 x 20 Verde		
Material tapón	PE	PE	PE		
Tipo etiquetado	Papel Estucado	Autoadhesivo	Autoadhesivo		
Asa	-	Verde	Verde		
Cápsula	-	-	-		
EAN 13	8432580121011	8432580121035	8432580121059		
DUN 14	18432580121018	58432580121030	18432580121056		
Formato caja/display	15x1	3x3	3x5		
Medida formato (AxFxAL) (mm)	Ø73x73x275	Ø140x115x300	Ø 150x133x351		
Tipo palet	EU	EU	EU		
Cajas por camada / nº de camadas	Cajas 11 / nº 5	Cajas 18/ nº 5	Cajas 15/ nº 4		
Total de cajas por palet	55	90	60		
Altura palet (mm)	1575	1590	1574		
Peso palet total (kg)	813,565	802,8	880,38		

Cód: FT-P10018	Ed: 04	Fecha: 11/05/2023	Pág: 2 de 3

Producto	Aceite de Oliva 1 º	**Marca comercial**	La Masía Sumum

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

COMPOSICIÓN DE ACIDOS GRASOS (%)			
Saturados			
C14:0	Mirístico		0,03 Máx.
C16:0	Palmítico	7,0 Mín.	20,0 Máx.
C17:0	Heptadecanoico		0,4 Máx.
C18:0	Esteárico	0,5 Mín,	5,0 Máx.
C20:0	Araquídico		0,6 Máx.
C22:0	Behénico		0,2 Máx.
C24:0	Lignocérico		0,2 Máx.
Monoinsaturados			
C16:1	Palmitoleico	0,3 Mín.	3,5 Máx.
C17:1	Heptadecenoico		0,6 Máx.
C18:1	Oleico	55,0 Mín	85,0 Máx.
C20:1	Eicosenoico		0,5 Máx.
Poliinsaturados			
C18:2	Linoleico	2,5 Mín.	21,0 Máx
C18:3	Linolénico		1,0 Máx.
Isomeros Trans			
Trans Oleico			0,20 Máx.
Trans L+Ln			0,30 Máx.

ANÁLISIS ESPECÍFICOS	
Acidez (% ácido oleico)	1,0 Máx.
Índice de Peróxidos	15 mqO_2/kg Máx.
Absorbancias (Espectrofotometría)	K_{270} 1,15 Máx.
	ΔK 0,15 Máx.
Jabón	Negativo
COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES (%)	
Colesterol	0,5 Máx.
Brasicasterol	0,1 Máx.
Campesterol	4,0 Máx.
Estigmasterol	< Campesterol
β- sitosterol *	93,0 Mín.
Δ7-estigmastenol	0,5 Máx.
Esteroles totales	1000 ppm Mín.
OTRAS DETERMINACIONES	
Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico	≤ | 0,3 |
Eritrodiol+uvaol (en total esteroles)	4,5 Máx.
Ceras (C40+C42+C44+C46)	350 ppm Máx.
Monopalmitato de 2-glicerilo	0,9% Máx. si C:16:0 14 Máx. 1,0% Máx. si C:16:0 > 14
Ésteres glicidílicos de ácidos grasos expresados como glicidol	1000 µg/kg Max.
Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y de ésteres de ácido grasos de 3-MCPD, expresada como 3-MCPD	1250 µg/kg Max.

CONTAMINANTES			
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	0,75 pg/g grasa Máx.	**Solventes halogenados**	
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS)	1,25 pg/g grasa Máx.	Cloroformo	0,10 ppm Máx.
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	40 ng/g grasa Máx	Tricloroetileno	0,10 ppm Máx.
Benzo(a)pireno	2,00 ppb Máx.	Percloroetileno	0,10 ppm Máx.
Suma de Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno, Benzo(b)fluoranteno y Criseno	10,0 ppb Máx.	Nota.Contenido total	0,20 ppm Máx.
Plomo	0,1 ppm Máx.	Ácido erúcico	20 g/kg Max.

* Suma de delta-5,23-estigmastadienol + clerosterol + β- sitosterol+sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-estigmastadienol

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Líquido brillante a la temperatura de 20ºC
Color	Amarillo claro
Olor	Neutro, sin síntomas de rancidez
Sabor	Neutro, sin síntomas de rancidez

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Aceite procedente únicamente del fruto del olivo (Olea europea Hoffm. y Link), con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de reesterificación y sometido a refinación completa.

Puede ser consumido por cualquier grupo poblacional y puede emplearse en guisos, aliños, frituras y en crudo.

Este producto no contiene ningún alérgeno según el anexo II del Reglamento (UE) Nº1169/2011 y posteriores modificaciones.

No contiene ni proviene de Organismos Modificados Genéticamente y esta exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos (UE) nº 1829/2003 y 1830/2002 y posteriores modificaciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Durante el transporte la temperatura no debe exceder los 32ºC

Temperatura de conservación aconsejada: 25ºC

Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente, recipiente cerrado

LEGISLACIÓN

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, así como con la legislación específica aplicada a cada producto (Reglamento (UE) 2022/2104, Reglamento (UE) 1308/2013, RD RD 1431/2003 para aceites de oliva y de orujo de oliva, Normas COI y RTS de aceites vegetales comestibles) y la legislación sobre etiquetado, higiene, contenidos netos, aditivos, criterios microbiológicos, OMG, alérgenos, materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos, con los límites máximos de contaminantes (Reglamento (UE) 2023/915) y LMR de plaguicidas (Reglamento(UE) 396/2005) y sus posteriores modificaciones, así como con la normativa de productos ecológico (Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 834/2007 del Consejo)

DATOS DEL PROVEEDOR

Razón social: OLEO MASÍA S.A.
Teléfono:+34 955 675 060
Fax: + 34 954 722 866
e-mail: info@lamasia.es **web:** www.lamasia.es

OLEO MASÍA S.A. Departamento I+D+C
Aprobado por: Ricardo Fernández (Director I+D+C)
Elaborado por: José Luis Algeciras (Jefe de I+D)

TIPOS DE FORMATOS

BOTELLA 1 l

GARRAFA 3 l

GARRAFA 5 l