

Cód: FT-P10019

Ed: 05

Fecha: 11/05/2023

Pág: 1 de 3

Producto	Aceite de Orujo de Oliva	Marca comercial	La Masía Lindoliva
País de origen	España		

ETIQUETADO

Denominación de venta	Aceite de Orujo de Oliva		
Descripción	Aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento del orujo de oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas,		
Ingredientes	Aceite de Orujo Oliva refinado y Aceite de Oliva Virgen Extra.		
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
		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	L18101	L18105		
Contenido neto (ml)	1.000	5.000		
Material envase	PET	PET		
Tipo de cierre	Tapón 21/29 Verde	Presión 45 x 20 Verde		
Material tapón	PE	PE		
Tipo etiquetado	Papel Estucado	Autoadhesivo		
Asa	-	Verde		
Cápsula	-	-		
EAN 13	8432580181015	8432580181053		
DUN 14	18432580181012	18432580181050		
Formato caja/display	15x1	3x5		
Medida formato (AxFxAL) (mm)	73x73x275	150x133x351		
Tipo palet	EU	EU		
Cajas por camada / nº de camadas	11 x 5	15 x 4		
Total de cajas por palet	55	60		
Altura palet (mm)	1575	1574		
Peso palet total (kg)	813,565	880,38		

Cód: FT-P10019	Ed: 05	Fecha: 11/05/2023	Pág: 2 de 3
----------------	--------	-------------------	-------------

Producto	Aceite de Orujo de Oliva	Marca comercial	La Masía Lindoliva
-----------------	--------------------------	------------------------	--------------------

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

COMPOSICIÓN DE ACIDOS GRASOS (%)				ANÁLISIS ESPECÍFICOS	
Saturados				Acidez (% ácido oleico)	1,0 Máx.
C14:0	Mirístico		0,03 Máx.	Índice de Peróxidos	15 mEqO ₂ /kg Máx.
C16:0	Palmitico	7,5 Mín.	20,0 Máx.	Absorbancias (Espectrofotometría)	K ₂₇₀ 1,70 Máx.
C17:0	Heptadecanoico		0,4 Máx.		ΔK 0,18 Máx.
C18:0	Estearico	0,5 Mín.	5,0 Máx.	Jabón	Negativo
C20:0	Araquídico		0,6 Máx.	COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES (%)	
C22:0	Behénico		0,3 Máx.	Colesterol	0,5 Máx.
C24:0	Lignocérico		0,2 Máx.	Brasicasterol	0,2 Máx.
Monoinsaturados				Campesterol	4,0 Máx.
C16:1	Palmitoleico	0,3 Mín.	3,5 Máx.	Estigmasterol	< Campesterol
C17:1	Heptadecenoico		0,6 Máx.	β- sitosterol *	93,0 Mín.
C18:1	Oleico	55,0 Mín	83,0 Máx.	Δ7-estigmastenol	0,5 Máx.
C20:1	Eicosenoico		0,5 Máx.	Esteroles totales	1600 ppm Mín.
Poliinsaturados				OTRAS DETERMINACIONES	
C18:2	Linoleico	2,5 Mín.	21,0 Máx.	Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico	≤ 0,5
C18:3	Linolénico		1,0 Máx.	EritrodioI+uvaol (en total esterole)	> 4,5
Isómeros Trans				Ceras (C40+C42+C44+C46)	> 350 ppm
Trans Oleico			0,40 Máx.	Monopalmitato de 2-glicerilo	1,2% Máx.
Trans L+Ln			0,35 Máx.	Esteres glicídicos de ácidos grasos expresados como glicidol	1000 µg/kg Máx.
				Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y de ésteres de ácido grasos de 3-MCPD, expresada como 3-MCPD	2500 µg/kg Máx.
CONTAMINANTES					
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	0,75 µg/g grasa Máx.			Solventes halogenados	
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS)	1,25 µg/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 erúxico	20 g/kg Máx.

* 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 20°C
Color	Característico.
Olor	Característico.
Sabor	Característico.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Aceite obtenido por tratamiento con disolventes u otros procedimientos físicos de los orujos de oliva, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza y sometido posteriormente a un proceso de 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) N°1169/2011 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) n° 1829/2003 y 1830/2002 y posteriores modificaciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Durante el transporte la temperatura no debe exceder los 32°C
Temperatura de conservación aconsejada: 25°C
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 5 l