Producto	Aceite de Coco Virgen Extra	**Marca comercial**	La Masía
Origen	Agricultura No-UE	**Categoría**	Grasas vegetales

ETIQUETADO

Denominación de venta	Aceite de Coco Virgen Extra	
Ingredientes	Aceite de Coco Virgen	
Alegaciones y resto de información	**Vegano. 100% vegetal. Extracción en frío.**	
Identificación del lote	Rotulado en la tapa	
	L:XXXXXX hh:mm	L= lote X= nº 6 dígitos aleatorio, proporcionado por el sistema,que se corresponde con la orden de producción; hh:mm hora de envasado
Fecha de Consumo Preferente	18 Meses	Rotulado en la tapa
	DD/MM/AAAA	DD= Día MM= Mes AAAA= Año

Información nutricional	**Valores expresados para:**	**100 g**	**100 ml**	**15 ml**	**14 ml**
	Valor energético	3.700 kJ	3.386 kJ	508 kJ	474 kJ
		900 kcal	824 kcal	124 kcal	115kcal
	Grasas, de las cuales:	100 g	91,5 g	13,7 g	12,8 g
	saturadas*	95 g	86,9 g	13 g	12,2 g
	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
	* Ácido Láurico 50g				

Recomendaciones de uso y conservación	Preservar del calor y el exceso de luz. Dependiendo de la temperatura ambiente este aceite puede estar sólido o líquido sin que ello afecte a sus propiedades nutricionales y organolépticas. Si se mantiene en el frigorífico, conservará su estado sólido.

FORMATOS DE ENVASES

Código interno	**L27103**					
Contenido neto (ml)	375					
Contenido neto (g)	348					
Material envase	PET					
Tipo de cierre	Tapa (Twist-off)					
Material tapa	Hojalata					
Tipo etiquetado	Polipropileno mate envolvente					
Tipo precinto	Etiqueta adhesiva preimpresa					
EAN 13	8432580271037					
DUN 14	18432580271034					
Formato caja/bandeja/display	8x375					
Medida formato (AxSxAL)(mm)	Ø 75 x 113					
Tipo palet	EU					
Cajas por camada / nº de camadas	Cajas 17 / nº 12					
Total de cajas por palet	204					
Altura palet (mm)	1.590					
Peso bruto total (kg)	702,64					

Producto	Aceite de Coco Virgen Extra	**Marca comercial**	La Masía

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Dependiendo de la temperatura ambiente este aceite puede estar sólido o liquido sin que ello afecte a sus propiedades nutricionales y organolépticas. Si se mantiene en el frigorífico, conservará su estado sólido. Solidifica a temperaturas inferiores a 25ºC.

Puede ser consumido por cualquier grupo poblacional incluidos los veganos.

Este producto puede emplearse directamente en la cocina para recetas tipo wok de verduras, saltear pasta, arroz, setas o huevos, para aliñar ensaladas o verduras, como base para recetas Indias y Tailandesas o para repostería.

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.

ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	PRESENCIA			ALÉRGENOS	PRESENCIA		
	Si	Posibles Trazas	No		Si	Posibles Trazas	No
Gluten [1]			x	**Frutos de cáscara**			x
Crustáceos			x	**Apio**			x
Huevos/Ovoproductos			x	**Mostaza**			x
Pescado			x	**Sésamo**			x
Cacahuetes			x	**Moluscos**			x
Soja			x	**Altramuces**			x
Leche [2]			x	**Anhídrido sulfuroso** [3]			x

[1] Cereales que contengan gluten, a saber trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados).

[2] Y derivados (incluida la lactosa)

[3] Y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO_2

Información de alérgenos conforme el anexo II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 y sus posteriores modificaciones

Este producto tiene un contenido en gluten inferior a 20 mg/kg y por tanto, cumple con los requisitos del anexo del Reglamento (UE) Nº828/2014 para declarar sin gluten en el etiquetado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Conservar protegido de la luz, en ambiente freco y seco.

Distribuir a temperatura ambiente.

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: José Luis Algeciras (Director I+D+C)

Elaborado por: Younes Boudra (Técnico I+D+C)

TIPOS DE FORMATOS

PET 375 ml