



# FICHA TÉCNICA

Ed.: 5

Fecha: abr-21

Código Producto: R35089003

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MUELOLIVA BIO 5L PET

### DATOS DEL PROVEEDOR

RAZÓN SOCIAL:	MUELOLIVA Y MINERVA S.L.	
CIF:	B91397422	
DIRECCIÓN:	A-339 KM 24,5 14800	
LOCALIDAD/PROVINCIA/PAIS	PRIEGO DE CÓRDOBA/CÓRDOBA/ESPAÑA	
NÚMERO DE TELÉFONO:	957547017	
NÚMERO DE FAX:	957543485	
E-MAIL:	<a href="mailto:mueloliva@mueloliva.es">mueloliva@mueloliva.es</a>	
REGISTRO SANITARIO:	160003767/CO MUELA-OLIVES ENVASA PARA MUELOLIVA Y MINERVA	
CERTIFICADOS CALIDAD:	BRC, IFS, HALAL, KOSHER, ECOLÓGICO, DOP	
PERSONA DE CONTACTO EN CASO DE INCIDENCIA O ALERTA ALIMENTARIA	CARGO	DIRECTOR COMERCIAL
	NOMBRE	RAFAEL MUELA RODRIGUEZ
	TELEFONO	615840103
	MAIL	<a href="mailto:rmuela@mueloliva.es">rmuela@mueloliva.es</a>
RESPONSABLE COMERCIAL	NOMBRE	RAFAEL MUELA RODRIGUEZ
	TELEFONO	615840103
	MAIL	<a href="mailto:rmuela@mueloliva.es">rmuela@mueloliva.es</a>
RESPONSABLE CALIDAD	NOMBRE	JUAN ANTONIO LIÑÁN ARAGÓN
	TELEFONO	678483035
	MAIL	<a href="mailto:calidad@mueloliva.es">calidad@mueloliva.es</a>

### DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL:	MUELOLIVA BIO
DENOMINACIÓN LEGAL:	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CATEGORÍA COMERCIAL:	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	Mf>0, Md=0
DEFECTOS TOLERABLES:	Ninguno
ORIGEN:	<a href="#">España</a>
CERTIFICADOS CALIDAD:	BRC, IFS, HALAL, KOSHER, ECOLÓGICO, JAS, DOP

### INFORMACIÓN DEL CONTENIDO

INGREDIENTES:	100 % Aceite de oliva virgen extra
ALMACENAMIENTO:	Conservar en lugar fresco y seco protegido de los rayos de luz
USOS:	Crudo y frituras
CONSUMO PREFERENTE:	24 meses



# FICHA TÉCNICA

Ed.: 5

Fecha: abr-21

Código Producto: R35089003

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MUELOLIVA BIO 5L PET

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

#### ENVASE

Tipo	PET
Capacidad (ml)	5L
Medidas (mm)	160 x 160 x 340
Peso Bruto (g)	4673 g
Peso Neto (g)	4580 g

#### CAJA

Tipo	CARTÓN
Capacidad (ml)	3 X 5L
Medidas (mm)	493 x 170 x 348
Peso Bruto (kg)	14,02 Kg
Peso Neto (kg)	13,74 Kg

#### PALET

Tipo	EUROPEO
Cajas	44
Medidas (mm)	1200 x 800 x 1540
Peso Bruto (kg)	639,33 Kg
Peso Neto (kg)	604,56 Kg

### CÓDIGO DE BARRAS

ENVASE	EAN 13	-
CAJAS	DUN 14	-

### IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

CODIFICACIÓN	YYDDDEXX
DESCRIPCIÓN CODIFICACIÓN	YY: dígitos año. DDD: día Juliano. EXX: Depósito envasadora expresado con dos cifras
LUGAR DONDE APARECE LA CODIFICACIÓN EN LA UNIDAD DE VENTA	Rotulado en el envase o etiqueta

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

#### ANÁLISIS ESPECÍFICOS

ACIDEZ (% ÁCIDO OLÉICO)	0,8 Máx	
ÍNDICE DE PERÓXIDOS	20,0 mqO <sub>2</sub> /Kg Máx	
ESPECTROFOTOMETRÍA	Absorbancias	
	k232	2,5 Máx
	k270	0,22 Máx
	ΔK	0,01 Máx
HUMEDAD	≤0,1%	
IMPUREZAS	≤0,05%	

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MUELOLIVA BIO 5L PET

### COMPOSICIÓN ÁCIDOS GRASOS %

SATURADOS			
	C14:0	MIRÍSTICO	0,03 Máx
	C16:0	PALMÍTICO	7,5 Mín 20,0 Máx
	C17:0	HEPTADECANOICO	0,3 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	0,3 Máx
	C18:1	OLÉICO	55,0 Mín 83,0 Máx
	C20:1	EICOSENOICO	0,4 Máx

POLIINSATURADOS			
	C18:2	LINOLEICO	3,5 Mín 21,0 Máx
	C18:3	LINOLÉNICO	1,0 Máx

ISÓMEROS TRANS			
		TRANS OLÉICO	0,05 Máx
		TRANS L+Ln	0,05 Máx

### COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES %

COLESTEROL	0,5 Máx
BRASSICASTEROL	0,1 Máx
CAMPESTEROL <sup>1</sup>	4,0 Máx
ESTIGMASTEROL	< Campesterol
β-SITOSTEROL <sup>2</sup>	93,0 Mín
Δ-7 ESTIGMASTENOL <sup>3</sup>	0,5 Máx
ESTEROLES TOTALES	1000 ppm Máx

### OTRAS DETERMINACIONES

DIFERENCIA ECN42 HPLC y ECN42 Teórico	≤ 0,2
Eritrodiol + Uvaol (en total de esteroides)	4,5 Máx
Ceras (C42 + C44 + C46)	150 ppm Máx
MONOPALMITATO DE 2-GLICERILO	0,9% Máx si C16:0 14 Máx 1,0% Máx si C16:0 > 14
ESTIGMASTADIENOS	0,05 ppm Máx
ÉSTERES ETÍLICOS	FAEEs ≤ 30 ppm



# FICHA TÉCNICA

Ed.: 5

Fecha: abr-21

Código Producto: R35089003

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MUELOLIVA BIO 5L PET

### CONTAMINANTES

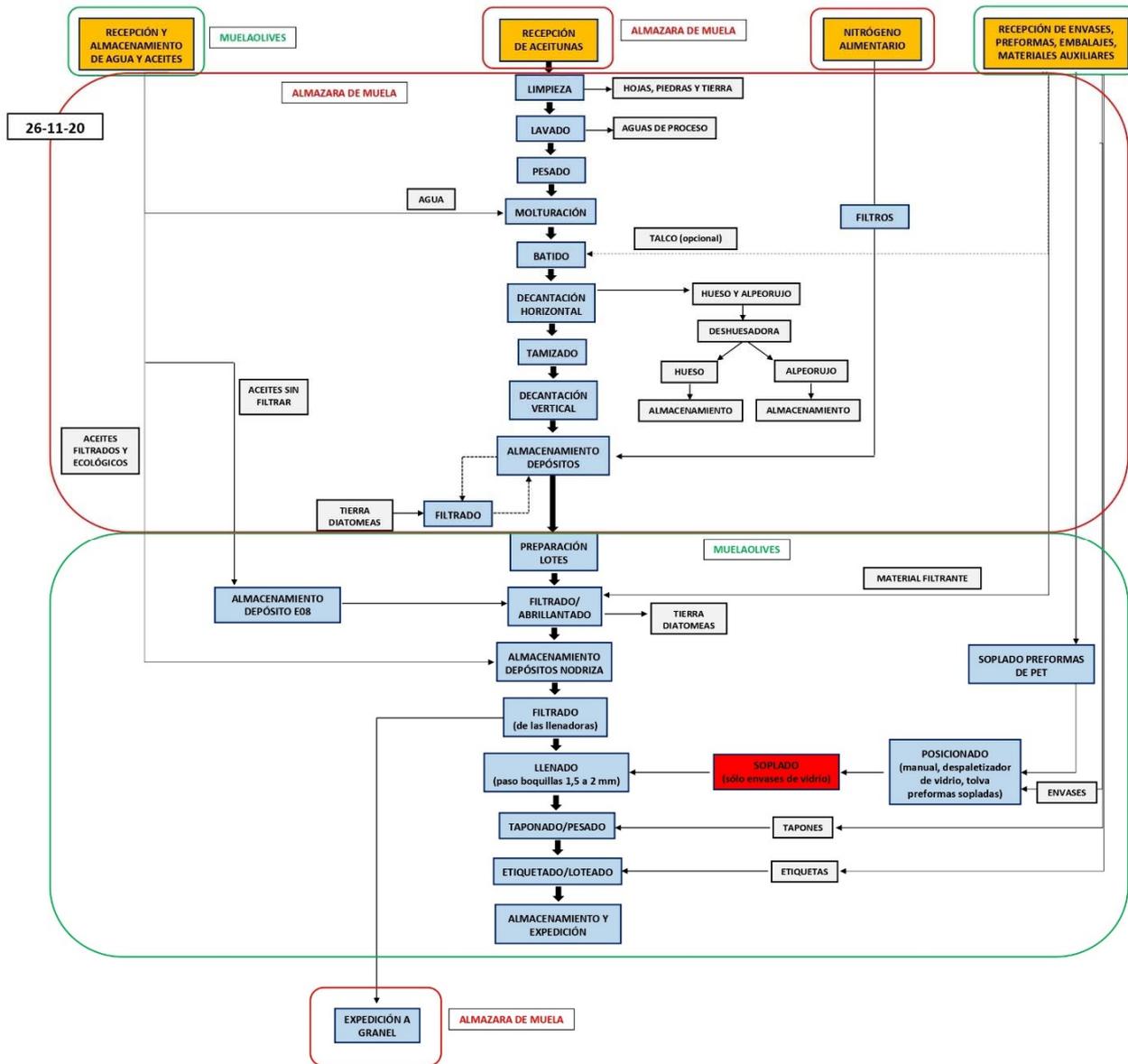
SUMA DE DIOXINAS (EQT PCDD/F-OMS)	0,75 pg/g grasa Máx	
SUMA DE DIOXINAS Y PCBs SIMILARES A LAS DIOXINAS (EQT PCDD/FPCB OMS)	1,25 pg/g grasa Máx	
SUMA DE PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 Y PCB180 (CIEM-6)	40 ng/g grasa Máx	
BENZO(A) PIRENO	2,0 ppb Máx	
SUMA DE BENZO (A) PIRENO, BENZO (A) ANTRACENO, BENZO (B) FLUORANTENO Y CRISENO	10,0 ppb Máx	
PLOMO	0,1 ppm Máx	
HIERRO	3,0 ppm Máx	
COBRE	0,1 ppm Máx	
SOLVENTES HALOGENADOS:	CLOROFORMO	0,1 ppm Máx
	TRICLOROETILENO	0,1 ppm Máx
	PERCLOROETILENO	0,1 ppm Máx
	* Contenido TOTAL	0,2 ppm Máx

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Líquido brillante a 20º
COLOR	Característico
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA	Md = 0; MF > 0
OBSERVACIONES	Por debajo de 7º presenta turbidez que no afecta a la calidad

**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MUELOLIVA BIO 5L PET**

**DIAGRAMA DE FLUJO**





# FICHA TÉCNICA

Ed.: 5

Fecha: abr-21

Código Producto: R35089003

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MUELOLIVA BIO 5L PET

### VALORES NUTRICIONALES

	100g	100ml
VALOR ENERGÉTICO	3700KJ	3389KJ
	900Kcal	824Kcal
GRASAS DE LAS CUALES	100g	92g
SATURADAS	15g	14g
MONOINSATURADAS	75g	69g
POLIINSATURADAS	10g	9,2g
HIDRATOS DE CARBONO DE LAS CUALES	0g	0g
AZÚCARES	0g	0g
FIBRA ALIMENTARIA	0g	0g
PROTEÍNAS	0g	0g
SAL	0g	0g

### ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

No contiene ni está compuesto por OGM.  
No se ha producido a partir de OGM ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos

### PRODUCTOS MODIFICADOS

MODIFICACIÓN	SI	NO
Química		X
Física		X
Genética		X
Enzimática		X
Irradiación		X

### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

L. monocytogenes ND/25g n=5



# FICHA TÉCNICA

Ed.: 5

Fecha: abr-21

Código Producto: R35089003

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MUELOLIVA BIO 5L PET

### ALÉRGENOS

ALÉRGENO	SI	NO	OBSERVACIONES
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; maltodextrinas a base de trigo; jarabes a base de cebada; cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas*		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Crustáceos y productos derivados		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Huevos y productos a base de huevo		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Pescados y productos a base de pescado, salvo: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y en el vino		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Soja y productos a base de soja, salvo: aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados(E 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y esterios de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; esterios de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Leche y sus derivados (incluida lactosa), salvo: lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; lactitol**		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Frutos de cascara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia y productos derivados, salvo: nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Apio y productos derivados		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Mostaza y productos derivados		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Granos de sesamo y productos a base de sesamo		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mgr/kg o 10 mgr/litro expresado como SO <sub>2</sub>		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Altramuces y productos a base de altramuces		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Moluscos y productos a base de moluscos		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Otros		X	No es utilizado en la misma planta de fabricación



# FICHA TÉCNICA

Ed.: 5

Fecha: abr-21

Código Producto: R35089003

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MUELOLIVA BIO 5L PET

### TRANSPORTE

#### NAVÍO

Debe ser efectuado de acuerdo a las normas establecidas por "FOSFA INTERNATIONAL"

#### CISTERNA

Debe ser de acero inoxidable, dedicado únicamente al transporte de productos alimentarios

#### TEMPERATURA

Durante el transporte la temperatura no debe exceder los 32º

### LEGISLACIÓN

ESTE PRODUCTO CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE LA LEGISLACIÓN EN VIGOR DE LA UE PARA ALIMENTOS E INGREDIENTES DE ALIMENTOS, ASÍ COMO CON LA LEGISLACIÓN ESPECÍFICA APLICADA A CADA PRODUCTO (REGLAMENTO (CE) 2568/91, REGLAMENTO (CE) 1019/2002, NORMAS COI Y RTS DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES) Y LA LEGISLACIÓN SOBRE ETIQUETADO, HIGIENE, CONTENIDOS NETOS, ADITIVOS, CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS, OMG (SEGÚN REGLAMENTO (UE) 1829/2003 Y POSTERIORES MODIFICACIONES), ALÉRGENOS (SEGÚN EL ANEXO II DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011) Y POSTERIORES MODIFICACIONES, MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, CON LOS LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES (REGLAMENTO (UE) 1881/2006) Y lmr DE PLAGUICIDAS (REGLAMENTO (UE) 396/2005) Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES.

MUELOLIVA Y MINERVA, S.L.

C.I.F.: B-91397422

Ctra. 7399, Km. 24'5

14800 PRIEGO DE CORDOBA

(Córdoba)

**Aprobado:** Juan Antonio Liñán  
**Técnico de Calidad**  
03/05/2021