

1. Identificación del producto	
DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO	Aceite de oliva virgen extra. Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos
CLASIFICACIÓN	Aceites vegetales comestibles.
TARIC	1509 20 00 10 (<5l); 1509 20 00 90 (>5l)
INGREDIENTES	100% Aceite de oliva virgen extra.
ORIGEN	España
Nº R.G.S.E.A.A.	16.03853/J
MARCAS	Minioliva, Alcalaoliva
FORMATOS MONODOSIS	Monodosis de 14 ml Disponibles en los siguientes formatos: 400 monodosis 140 monodosis 100 monodosis 50 monodosis 12 monodosis 10 monodosis 7 monodosis Monodosis de 8 ml Disponibles en los siguientes formatos: 600 monodosis 150 monodosis 25 monodosis (formato surtido 75x8ml) 12 monodosis 6 monodosis (formato surtido 30 x 8 ml)
FORMATOS PET	5 litros, 2 litros, 1 litro, 750 ml, 500 ml
FORMATOS VIDRIO	750 ml, 500 ml, 250 ml
FORMATOS LATA	5 litros, 2,5 litros
COTROS	Halal

2. Características organolépticas	
APARIENCIA	Limpio y brillante
COLOR	Dorado-amarillo con fondo verde
OLOR-SABOR	Frutado fresco e intenso caracterizado por la presencia de notas verdes de hoja de olivo y ligeras notas de manzana. Aceite equilibrado, con una entrada en boca suave con un ligero amargor y picante final.

3. Características físico-químicas-microbiológicas		
Parámetros	Unidades	Límites
Acidez	(% ácido oleico)	≤0,8
Índice de peróxidos	(mEqO2/kg)	≤20
Disolvente halogenado individual detectado	(mg/kg)	≤0,10

Derivados halogenados		
Total derivados halogenados Triclorometano	(mg/kg)	≤0,20
Tricloroetileno	(mg/kg)	≤0,10
Tetracloroetileno	(mg/kg)	≤0,10
	(mg/kg)	≤0,10
Ceras C42+C44+C46	(mg/kg)	≤150
Estigmastadienos (3,5-Estigmastadieno)	(mg/kg)	≤0,05
Diferencias ECN 42 (HPLC) y ECN 42		≤0,2
Cálculo teórico		
Espectrofotometría UV:		
k232		≤2,50
k268 o k270		≤0,22
Δk		≤0,01
Composición de ácidos grasos	(%)	
Mirístico (C14:0) Max 0.03		≤0,03
Palmítico (C16:0)		7,5 -20
Palmitoléico (C16:1)		0,3 -3,5
Margárico (C17:0)		≤0,3
Margaroleico (C17:1)		≤0,3
Araquídico C20:0		≤0,6
Esteárico (C18:0) 0.50 -5.00		0,5-5
Oleico (C18:1) 55.00 -83.00		55-83
Linoleico (C18:2) 2.50 -21.00		2,5-21
Linolénico (C18:3)		≤1,0
Heptadecanoico		≤0,4
Heptadecenoico		≤0,6
Behénico (C22:0)		≤0,2
Lignocérico (C24:0)		≤0,2
Eicosenoico		≤0,5
Suma de los isómeros trans		
-Trans-oleicos (C18:1T)	(%)	≤0,05
-Tr L (C18:2T) + Tr Ln (C18:3T)	(%)	≤0,05
Esteros totales y composición		
-Contenido total de esteroides	(mg/Kg)	≥1000
-Colesterol	(%)	≤0,5
-Brassicasterol	(%)	≤0,1
-Campesterol	(%)	≤4,0
-Estigmasterol	(%)	<campesterol
-β-sitosterol	(%)	≥93,0
-Δ7-estigmasterol	(%)	≤0,5
	(%)	
Eritrodiol y Uvaol	(%)	≤4,5
Monopalmitato de 2-glicerilo	(%)	≤0,9 (ac. palmítico ≤14%) ≤1,0 (ac. palmítico >14%)
Ésteres etílicos de ácidos grasos (FAEES)		≤ 35 mg/kg
Panel test		

Mediana del frutado		>0
Mediana defectos		=0
<i>Listeria monocitogenes</i>		No detectado (25 ufc/gr)
Para otros parámetros microbiológicos, se estima que este producto no es favorecedor del desarrollo de microorganismos por su $a_w \leq 0.92$		
CONTAMINANTES		
Pb	ppm	<0,10
Dioxinas y PCBs:		
- Suma de dioxinas (EQTPCDD/F-OMS)	pg/g	0,75
- Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQTPCDD/F-PCB-OMS)	pg/g	1,25
- Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, y PCB180	ng/g	40
Hidrocarb. Aromaticos Policíclicos:		
- Benzo(a)pineno)	µg/kg	2,0
- Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno	µg/kg	10
Toxinas (Ácido erúico)	g/kg	20
Ésteres glicídicos de ácidos grasos expresados como glicidol	µg/kg	1.000

4. Diagrama de flujo

Alcalá Oliva S.A. es una empresa envasadora por lo que a continuación se presenta el método de elaboración del producto por parte del proveedor (1-7) y a partir del punto 7 se exponen las etapas del proceso realizadas en nuestras instalaciones:

1. RECOLECCIÓN

El fruto debe estar en su punto óptimo de maduración. Con vibradores mecánicos se sacude todo el árbol desde el tronco. Se utilizan también vibradores manuales para ayudar a que las aceitunas caigan. El transporte hasta la almazara se realiza en menos de 24 horas.

2. LAVADO

Se eliminan los restos de hojas, ramas u otras impurezas. Las aceitunas lavadas se almacenan en tolvas.

3. MOLIENDA

Las aceitunas pasan por unas cribas de acero inoxidable que las trituran.

4. BATIDO

La pasta de aceituna molida es batida. Este proceso contribuye a la coalescencia de las gotas de aceite. Es muy importante en esta fase, el control de la temperatura y la adición de agua.

5. CENTRIFUGACIÓN HORIZONTAL

ALCALA OLIVA S.A.

C/Federico García Lorca, 1- C.P. 23.680 Alcalá la Real (Jaén)-España

Tel 0034 953 581017 – Fax 0034 953 581017 – email a.perez@alcalaoliva.com

Se lleva a cabo el proceso de extracción del aceite de oliva y su separación del “alpeorujo” (pulpa de oliva triturada, agua de vegetación y piel).

6. CENTRIFUGACIÓN VERTICAL

En este proceso, se hace pasar el aceite recién extraído por una centrífuga vertical, eliminando las posibles impurezas restantes.

7. ALMACENAMIENTO

El aceite de oliva se clasifica según su calidad y se almacena en depósitos de acero inoxidable.

8. RECEPCIÓN Y CONTROL EN NUESTRAS INSTALACIONES DE LA MATERIA PRIMA (AOVE)

9. FILTRACIÓN

Los aceites se filtran en un equipo que utiliza celulosa y tierras de diatomeas para eliminar las partículas suspendidas y dar un aspecto brillante y limpio. Este proceso asegura una mejor conservación.

10. LLENADO/EMBOTELLADO

El aceite de oliva se envasa en los diferentes formatos disponibles, empaque primario (desde botellas de diferentes capacidades y materiales, hasta porciones individuales de diferentes capacidades y tamaños de paquetes)

11. EMBALAJE

Embalaje secundario y paletización.

12. PESAJE

Pesaje de cada envase después de llenarlo

13. ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

Los productos terminados se almacenan en el almacén a temperatura ambiente.

14. EXPEDICIÓN

Los productos son expedidos desde el almacén.

5. Información nutricional media

Información nutricional/Nutrition facts	100 g	100 ml	14 ml	8 ml
Valor energético/Calories	3696 kJ	3386 kJ	474 kJ	271 kJ
	899 Kcal	823 Kcal	115 Kcal	66 Kcal
Grasas, de las cuales/Fats, of which	100 g	91,42 g	13 g	7,3 g
Grasa saturada/Saturated fats	14 g	13 g	1,8 g	1,0 g
Grasa monoinsaturada/Monounsaturated fats	71 g	65 g	9,1 g	5,2 g
Grasa poliinsaturada/Poliunsaturated fats	12 g	11 g	1,5 g	0,9 g
Grasa trans /Trans fats	0,00 g	0 g	0 g	0 g
Colesterol/Cholestherol	0,00 mg	0 mg	0 mg	0 mg
Hidratos de carbono, de los cuales/Carbohydrated, of which	0,20 g	0 g	0 g	0 g
Azúcares/Sugars	0 g	0 g	0 g	0 g
Proteínas/Proteins	0 g	0 g	0 g	0 g
Sal/Salt	0 g	0 g	0 g	0 g
Fibra/Fiber		0 g	0 g	0 g

ALCALA OLIVA S.A.

C/Federico García Lorca, 1- C.P. 23.680 Alcalá la Real (Jaén)-España

Tel 0034 953 581017 – Fax 0034 953 581017 – email a.perez@alcalaoliva.com

6. Trazabilidad

Lote (L) (Real Decreto 1808/1991 de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio)

Se siguen dos procesos de loteado para según qué productos:

LERDDMMAAXYYVW, dónde:

- **L:** letra que se utiliza siempre para indicar que se trata del "**Lote**"
- **E:** esta letra identifica al producto **ecológico**; solamente se utiliza en tal caso. Si no procede, omitir esta letra.
- **R:** esta letra se utiliza solo en el caso de que existe un **reenvasado** (un cambio de un formato a otro diferente). Si no procede, omitir
- **DD:** día de envasado (01, 02, 03...31)
- **MM:** mes de envasado (01, 02, 03...12)
- **AA:** año de envasado (24, 25, 26...)
- **X:** línea de producción (A, B, C, D; solo para las monodosis)
- **YY:** tipo de producto
- **VV:** formato (solo para botellas)
- **W:** tipo de plástico (solo para las monodosis)

*Excepción para artículos surtidos:

LRDDMMAA

L: Letra que siempre se utiliza para indicar que se trata del "Lote".

R: Reenvasado.

DD: Día de envasado.

MM: Mes de envasado.

AA: Año de envasado.

Fecha de consumo preferente: Se considera la fecha de caducidad más corta de la composición del producto.

7. Alérgenos

-El producto no presenta alérgenos de acuerdo con el REGLAMENTO (UE) N.º 1169/2011

8. Organismos genéticamente modificados (OGM)

-El producto y sus ingredientes no proceden de OGM según el Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

-El producto y sus ingredientes no proceden de OGM según el Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismo genéticamente modificados y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

9. Conservación y fecha de duración mínima

-Mantener en lugar fresco a temperatura ambiente.

-Proteger de fuentes de luz y calor.

ALCALA OLIVA S.A.

C/Federico García Lorca, 1- C.P. 23.680 Alcalá la Real (Jaén)-España

Tel 0034 953 581017 – Fax 0034 953 581017 – email a.perez@alcalaoliva.com

	FICHA TECNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	DSA-05/01	Fecha: 13/12/2025
		Rev. 16	Página 6 de 7

- La vida útil es de 18 meses en formatos PET y monodosis desde la fecha de envasado, siempre y cuando se conserven las condiciones de almacenamiento y el producto permanezca cerrado y sellado.
 - La vida útil es de 24 meses en formatos de vidrio y lata desde la fecha de envasado, siempre y cuando se conserven las condiciones de almacenamiento y el producto permanezca cerrado y sellado.
 - De acuerdo con lo establecido en el anexo X del Reglamento 1169/2011, la fecha de duración mínima de los alimentos cuya duración sea superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará con indicar el mes y el año. En este caso la leyenda a utilizar será “Consumir preferentemente antes del fin de”
- La codificación empleada para expresarlo será AAAA.MM, dónde:
AAAA: corresponde al año (2024 y sucesivamente)
MM: corresponde al final del mes (01,02...12)
- Si algún cliente requiere algún formato de fecha de consumo preferente específica, deberá comunicarlo por escrito definiendo el formato.

10. Población de destino

- Producto destinado a toda la población en general

11. Condiciones de transporte

- No se requieren condiciones especiales de temperatura, pudiéndose realizar a temperatura ambiente

12. Usos del producto

- Se trata de un producto para consumo directo, que no requiere de ningún tratamiento por parte del consumidor final. Puede ser utilizado al gusto en aderezos y preparación de salsas, adición directa a carnes, pescados y ensaladas.

13. Etiquetado

Resumen de la información que consta:

- Denominación de venta
- Condiciones de conservación
- Cantidad neta
- Razón Social
- Marca
- Tabla nutricional
- Lote y fecha de consumo preferente

14. Conformidad respecto a la legislación

Este producto cumple con los requisitos de la legislación española y comunitaria en vigor en materia de aceites de oliva virgen extra.

- REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2024/1401 DE LA COMISIÓN de 7 de marzo de 2024 por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva.

ALCALA OLIVA S.A.

C/Federico García Lorca, 1- C.P. 23.680 Alcalá la Real (Jaén)-España
Tel 0034 953 581017 – Fax 0034 953 581017 – email a.perez@alcalaoliva.com

- REGLAMENTO 2022/2105 de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se establecen las normas relativas a los controles de conformidad de las normas de comercialización del aceite de oliva y a los métodos de análisis de las características del aceite de oliva.
- REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2022/2104 DE LA COMISIÓN de 29 de julio de 2022 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva, y por el que se derogan el Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión y el Reglamento de Ejecución (UE) nº 29/2012 de la Comisión.
- REGLAMENTO (UE) 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n o 922/72, (CEE) n o 234/79, (CE) n o 1037/2001 y (CE) n o 1234/2007
- REGLAMENTO 2023/915 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- REGLAMENTO 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- REGLAMENTO 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- REGLAMENTO 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- REGLAMENTO 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor.
- REAL DECRETO 1334/1999 Norma de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- REGLAMENTO (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- REGLAMENTO (CE) No 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.