



FICHA TÉCNICA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

COPIA NO CONTROLADA

Manual de Gestión de la Calidad

ETF – LAB / VE
Fecha: 12/05/2025
Edición: 26



1. DESCRIPCIÓN: Aceite obtenido a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos en condiciones, sobre todo térmicas, que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación el centrifugado y la filtración, con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolventes o por procedimientos de reesterificación, y toda mezcla de aceites de otra naturaleza. El color va desde los tonos amarillentos a los verdosos y su sabor desde los dulces, frutados hasta los amargos y picantes. Apto para el consumo humano, su uso también puede extenderse a otras aplicaciones tales como medicina, cosmética, y otros usos industriales.

1. **COMPOSICIÓN:** Aceite de oliva virgen de gusto absolutamente irreprochable, cuya acidez, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0.8gr/100gr y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

No contiene alérgenos.

No contiene gluten.

	<u>FICHA TÉCNICA</u> ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA COPIA NO CONTROLADA	Manual de Gestión de la Calidad ETF – LAB / VE Fecha: 12/05/2025 Edición: 26
---	---	--

2. ESTABILIDAD: Por debajo de los 15° C puede aparecer cierta turbidez o incluso sólidos cuajados en el fondo de la botella. Este proceso de enturbiamiento o cuajo es perfectamente natural como consecuencia de la solidificación de las ceras propias del aceite. En unas condiciones de temperatura más cálidas el aceite aparecerá perfectamente claro.

3. DATOS NUTRICIONALES: Contenidos medios por cada 100 g:

- Valor energético: 900 Kcal / 3.700 KJ
- Grasas 100 g de las cuales:
 - Saturadas: 14 g
 - Monoinsaturadas: 77 g
 - Poliinsaturada: 9 g
- Hidratos de carbono 0g de los cuales:
 - Azúcares: 0g
- Proteínas: 0g
- Sal: 0 g
- Vitamina E: 22 mg (184% V.R.N.).

4. ENVASADO Y PRESENTACIÓN: Graneles en cisternas de calidad alimentaria, bidones de PVC de 1000 litros, bidones de PET y polietileno de 5 litros y botellas de PET de 2 litros, 1 litro, de 500 ml, de 60 ml, de 40 ml y de 30 ml, monodosis de 10 ml, botellas de cristal de 1L, $\frac{3}{4}$ L, $\frac{1}{2}$ L, $\frac{1}{4}$ L y latas metálicas de 5 litros y 500 ml. Además, se puede envasar en cualquier formato de envases de PVC BIORENTADO o de envases metálicos

5. ETIQUETADO: Cumplirá con los requisitos legales sobre etiquetado, presentación y publicidad según la Normativa Legal Vigente.

6. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: la fecha de consumo preferente y el lote irán impresos sobre la etiqueta. *En todos los casos la fecha de caducidad y lote serán claros, indelebles y legibles* Consumir un aceite pasada la fecha de consumo preferente **NO CONSTITUYE NINGÚN**



FICHA TÉCNICA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

COPIA NO CONTROLADA

Manual de Gestión de la Calidad

ETF – LAB / VE
Fecha: 12/05/2025
Edición: 26

RIESGO PARA LA SALUD HUMANA, sólo puede suponer, en algunos casos, una pérdida parcial de las propiedades organolépticas del aceite.

Para este tipo de aceite, la fecha de consumo preferente será de 24 meses.

- 7. ALMACENAMIENTO:** En envase cerrado, lugar fresco y al abrigo de la luz. Se aconseja no almacenar los palets en el exterior de las naves a la intemperie dado que el principal enemigo de un aceite lo constituyen las oscilaciones de temperatura.

8. ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO:

Caracteres organolépticos:

- Color.... Normal
- Olor..... “
- Sabor.... ”

Determinaciones:

Acidez (%ácido oleico).....≤ 0.8
Índice de peróxidos (mEquiv O₂/Kg)≤ 20
K₂₇₀≤ 0.22
K₂₃₂≤ 2.50
Delta-K.....≤ 0.01
Monopalmitato de 2-glicerilo (%):
 ≤ 0.9 si % ácido palmítico total ≤14%
 ≤ 1.0 si % ácido palmítico total >14%

Esteres etílicos de los ácidos grasos (FAEEs): ≤ 35 mg/Kg

Ceras (mg/Kg):C₄₂+C₄₄+C₄₆≤ 150
Eritrodiol + Uvaol (%)≤ 4.5
Diferencia ECN 42 HPLC y teórico≤ 0.2
Humedad y materias volátiles (%)< 0.1
Impurezas solubles en éter de petróleo (%).....< 0.1
Estigmastadieno (mg/Kg)≤ 0.05
Jabones.....Negativo

Composición en ácidos grasos por cromatografía gaseosa (%):

Mirístico ----- C14 ≤ 0.03	Gadoleico ----- C20:1 ≤ 0.5
Palmitico----- C16 7.5-20	Behénico ----- C22 ≤ 0.2
Palmitoleico -- C16:1 0.3-3.5	Erúcico ----- C22:1 ---
Esteárico----- C18 0.5-5	Lignocérico----- C24 ≤ 0.2
Oleico ----- C18:1 55-83	Transoleico ----- tC18:1 ≤ 0.05
Linoleico ----- C18:2 2.5-21	Translinoleicos y

	<u>FICHA TÉCNICA</u> ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA COPIA NO CONTROLADA	Manual de Gestión de la Calidad ETF – LAB / VE Fecha: 12/05/2025 Edición: 26
---	---	--

Linolénico ---- C18:3 ≤ 1.0 translinolénicos ---tC18:2 y 3 ≤ 0.05
 Aráquico ----- C20 ≤ 0.6

Composición de la fracción de esteroides por C.G. (%):

Colesterol ≤ 0.5	β- Sitosterol ≥ 93.0
Brassicasterol..... ≤ 0.1	Δ7-Stigmasterol..... ≤ 0.5
Campesterol ≤ 4.0	
Estigmasterol..... < Campesterol	Esteroides totales..... ≥ 1000 ppm

Contaminantes:

Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)..... ≤ 0,75 pg/g grasa
 Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas
 (EQ PCDD/FPCB OMS) ≤ 1,25 pg/g grasa
 Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153
 y PCB180 (CIEM-6) ≤ 40ng/g grasa

Benzo(a)pireno ≤ 2,0 ppb
 Suma de Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno,
 Benzo(b)fluoranteno y Criceno ≤ 10,0 ppb

Plomo..... ≤ 0,1 ppm

Solventes halogenados:

Cloroformo ≤ 0,1 ppm
 Tricloroetileno ≤ 0,1 ppm
 Percloroetileno..... ≤ 0,1 ppm

NOTA Contenido total..... ≤ 0,2 ppm

Residuos de pesticidas Inferiores a los LMR
 (Reglamento 396/2005 y posteriores modificaciones)

9. LEGISLACIÓN APLICABLE

Este producto está fabricado conforme con la totalidad de la legislación vigente española y europea que le aplica, incluyendo el cumplimiento de la legislación en vigor:

RD 351/2025 y posteriores modificaciones. Norma de calidad de los aceites vegetales comestibles.

CODEX STAN 210-1999 y posteriores modificaciones. Norma para aceites vegetales especificados.

Reg. (CE) n° 852/2004 y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

	<u>FICHA TÉCNICA</u> ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA COPIA NO CONTROLADA	Manual de Gestión de la Calidad ETF – LAB / VE Fecha: 12/05/2025 Edición: 26
---	---	--

Reg. (CE) ° 178/2002 y posteriores modificaciones, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reg. (CE) n°1333/2008 y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios. Normativa en materia de contaminantes en productos alimenticios: **Reg. (CE) n° 2023/915** y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo en determinados contaminantes en los productos alimenticios y **CODEX STAN 193-1995** y posteriores modificaciones.

Reg. (CE) n° 396/2005 y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

Reg. (CE) n° 1935/2004 y posteriores modificaciones, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y **Reg. (CE) n° 10/2011** y posteriores modificaciones, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reg. (CE) n° 1169/2011 y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reg. (CE) n° 1829/2003 y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y **Reg. (CE) n° 1830/2003** y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y etiquetado de alimentos y piensos modificados genéticamente.

Reglamento n° 1401/2024, de fecha 7 de marzo de 2024, por el que se modifica el **Reglamento Delegado (UE) 2022/2104** por el que se completa el **Reglamento (UE) n.º 1308/2013** del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva.



FICHA TÉCNICA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

COPIA NO CONTROLADA

Manual de Gestión de la Calidad

ETF – LAB / VE

Fecha: 12/05/2025

Edición: 26

10. LOGÍSTICA:

CAPACIDAD	TIPO DE ENVASE	P NETO (KG)	P BRUTO BOTELLA (KG)	UNIDAD/ CAJA	P BRUTO CAJA (KG)	TAMAÑO CAJA (L*AN*AL) cm	CAJAS/ MANTO	MANTOS/ PALET	CAJAS/ PALET	UNIDADES /PALET	P BRUTO PALET (KG)	TAMAÑO PALET (L*AN*AL) cm
1 LITRO	VIDRIO MARASCA	0.916	1.492	12	18.500	31*23*32.30	11	5	55	660	1045	120*80*175.5
750 ml	VIDRIO MARASCA	0.687	1.256	12	15.36	28*20.8*31.1	14	5	70	840	1102	120*80*166.5
500 ml	VIDRIO MARASCA	0.458	0.852	12	10.512	24.4*18.2*27.3	19	5	95	1140	1025	120*80*147,5
250 ml	VIDRIO MARASCA	0.229	0.49	24	12.036	33.3*22.1*22	11	6	66	1584	954	120*80*165
750 ml	VIDRIO DORICA	0.687	1.202	12	14.712	28.2*20.9*31	14	5	70	840	1057	120*80*166
500 ml	VIDRIO DORICA	0.458	0.858	12	10.60	26*19.4*27.9	16	5	80	960	875	120*80*150.5
250 ml	VIDRIO DORICA	0.229	0.485	24	11.94	33.3*22.1*22	11	6	66	1584	815	120*80*143
1 LITRO	VIDRIO BERTOLI	0.916	1.347	12	16.452	34.1*25.5*26.3	9	6	54	648	915	120*80*160
750 ml	VIDRIO BERTOLI	0.687	1.052	12	12.912	31.3*23.4*24.3	11	6	66	792	879	120*80*156.8
500 ml	VIDRIO BERTOLI	0.458	0.728	12	9.024	27.7*20.7*21.4	14	6	84	1008	785	120*80*139.4
250 ml	VIDRIO BERTOLI	0.229	0.397	24	9.804	33.3*22.1*18.2	11	7	77	1848	782	120*80*138.4
750 ml	VIDRIO BORDELESA	0.687	1,297	12	15,864	31,5*24*34,5	11	4	44	528	725	120*80*149
500 ml	VIDRIO BORDELESA	0.458	0.833	12	10.296	28*21*31	14	4	56	672	604	120*80*135
500 ml	FRASCA MADRID	0.458	0,858	12	10,796	29,5*22*22	14	6	84	1008	934	120*80*147
1 LITRO	VIDRIO STANDARD	0.916	1.340	12	16.368	37.2*27.8*28.5	9	5	45	540	764	120*80*163
1 LITRO	VIDRIO AGRO	0.916	1.306	12	15.96	37.2*27.8*28.5	8	5	40	480	665	120*80*153.5



FICHA TÉCNICA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

COPIA NO CONTROLADA

Manual de Gestión de la Calidad

ETF – LAB / VE

Fecha: 12/05/2025

Edición: 26

CAPACIDAD	TIPO DE ENVASE	P NETO (KG)	P BRUTO BOTELLA (KG)	UNIDAD/ CAJA	P BRUTO CAJA (KG)	TAMAÑO CAJA (L*AN*AL) cm	CAJAS/ MANTO	MANTOS/ PALET	CAJAS/ PALET	UNIDADES/ PALET	P BRUTO PALET (KG)	TAMAÑO PALET (L*AN*AL) cm
10 ml	PET	0.010	0.010	168	1.70	17*10.2*34.5	14	12	168	28.224	313	120*80*170
18 ml	PET	0.018	0.018	104	1.9	17*10.2*34.5	14	12	168	17.472	346	120*80*170
250 ml	DORICA PET	0.229	0.251	12	3.212	20.0*15.0*17.9	29	7	203	2.436	680	120*80*136.3
500 ml	DORICA PET	0.458	0.484	12	6.008	23.0*17.2*25.4	21	5	105	1.260	658	120*80*138
1 LITRO	PET BERTOLI	0.916	0.966	15	14.79	42.5*25.5*25.5	9	6	54	810	826	120*80*164
1 LITRO	PET CILINDRICA	0.916	0.949	15	14.520	39.5*23.7*27.6	9	5	45	675	680	120*80*152
2 LITROS	PET BAJA	1.832	1.887	8	15.396	47*25*28.5	7	5	35	280	566	120*80*158
3 LITROS	PET	2.748	2.800	6	17.250	41.2*27.5*31.2	7	4	28	168	503	120*80*276
5 LITROS	PET	4.580	4.694	3	14.376	39*16.3*35.7	15	4	60	180	890	120*80*157
5 LITROS	LATA METÁLICA	4.580	4.980	4	20.220	45*16.5*32.8	11	4	44	176	917	120*80*145
500 ml	LATA METALICA	0.458	0.550	36	20.00	31.5*23.5*34	11	4	44	1.584	900	120*80*148
250 ml	CONVOY MAD.	0.229	0.97	3	3.21	25.5*17.5*26.5	19	6	114	342	393	120*80*170
250 ml	CONVOY CART	0.229	0.502	3	1.81	19.5*12.3*18.5	34	7	238	714	457	120*80*140.5
500 ml	ESTUCHE MAD.	0.458	0.833	3	3.520	35.3*23.7*9	10	15	150	450	555	120*80*147

EDICIÓN ANTERIOR	FECHA	MODIFICACIONES CON RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR
24	12/12/23	Se modifica legislación, se sustituye Reglamento 1881/2006 por el Reglamento 2023/915. Se actualiza características del aceite según Reglamento 1401/2024
25	14/03/24	Se modifica legislación, se sustituye Reglamento 308/1983 por el Reglamento 351/2025.

Elaborado por: Gestor de Calidad
(Fecha y Firma)

Revisado y aprobado por: Director Gerente
(Fecha y Firma)