	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	EPG - 101 Página 1/ 4
	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Edición: 10 Fecha: 1/1/21

PRODUCTO: Aceite de Oliva Virgen Extra

DESCRIPCIÓN: Aceite obtenido del fruto del olivo (*Olea europea* Hoffm. y Link), únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado; cuyas características organolépticas sean irreprochables.

INGREDIENTES: Aceite de Oliva Virgen Extra


CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Líquido brillante a la temperatura de 20°C (filtrado)
 Color: Característico.
 Evaluación organoléptica: Md = 0,0; Mf > 0,0

ANÁLISIS ESPECÍFICOS:

Acidez (% ácido oleico): 0,80 Max.
 Índice de Peróxidos: 20,0 mqO₂/Kg Max.
 Espectrofotometría: Absorbancias
 K₂₃₂ 2,50 Max.
 K₂₇₀ 0,22 Max.
 ΔK 0,01 Max.

EDICIÓN	FECHA	MODIFICACIONES
5	04/12/16	Reglamento (UE) N° 2018/290
6	19/03/18	Reglamento (CE) N° 1881/2006
7	24/06/19	Reglamento (UE) N° 2019/1604
8	21/10/19	Reglamento (CE) N° 1881/2006
9	27/11/19	Reglamento (CE) N° 1881/2006

 MIGASA MIGASA ACEITES, S.L.U.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	EPG - 101 Página 2/ 4
	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Edición: 10 Fecha: 1/1/21

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS %

Saturados:	C14:0	Mirístico	0,03 Max.
	C16:0	Palmítico	7,50 min. 20,00 Max.
	C17:0	Heptadecanoico	0,40 Max.
	C18:0	Estearico	0,50 min. 5,00 Max.
	C20:0	Araquídico	0,60 Max.
	C22:0	Behénico	0,20 Max.
	C24:0	Lignocérico:	0,20 Max.
Monoinsaturados:	C16:1	Palmitoleico	0,30 min. 3,50 Max.
	C17:1	Heptadecenoico	0,60 Max.
	C18:1	Oleico	55,00 min. 83,00 Max.
	C20:1	Eicosenoico	0,50 Max.
Poliinsaturados:	C18:2	Linoleico	2,50 min. 21,00 Max.
	C18:3	Linolénico	1,00 Max.
Isómeros Trans:		Trans Oleico	0,05 Max.
		Trans L+Ln	0,05 Max.

COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES %

Colesterol:	0,5 Max.
Brassicasterol:	0,1 Max.
Campesterol ¹ :	4,0 Max.
Estigmasterol:	< Campesterol
β -sitosterol ² :	93,0 min.
Δ_7 -estigmastenol ³ :	0,5 Max.
Esteroles totales:	1000 ppm min.


OTRAS DETERMINACIONES:

Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico:	$\leq 0,20$
Eritrodiol + uvaol (en total de esteroles):	4,5 Max.
Ceras (C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆):	150 ppm Max.
Monopalmitato de 2-glicerilo:	0,9% Max si C: 16:0 14 Max. 1,0% Max si C: 16:0 >14
Estigmastadienos:	0,05 ppm Max.
Esteres etílicos:	≤ 35 mg/kg

¹ 4,0 < Campesterol \leq 4,5 \rightarrow si Estigmasterol \leq 1,4 y Δ_7 -estigmastenol \leq 0,3

² suma de Δ_{5-23} -estigmasteradienol + clerosterol + β -sitosterol + sitostanol + Δ_5 -avenasterol + Δ_{5-24} -estigmasteradienol

³ 0,5 < Δ_7 -estigmasterol \leq 0,8 \rightarrow si Campesterol \leq 3,3; β -sitosterol ap / (campest + Δ_7 estig) \geq 25; Estigmasterol \leq 1,4 y Δ ECN42 \leq |0,1|

 MIGASA MIGASA ACEITES, S.L.U.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	EPG - 101 Página 3/ 4
	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Edición: 10 Fecha: 1/1/21

CONTAMINANTES:


Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS):	0,75 pg/g grasa Max.
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS):	1,25 pg/g grasa Max.
Suma de PCB28, PCB52, PCB101 PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6):	40 ng/g grasa Max.
Benzo(a) pireno:	2,0 ppb Max.
Suma de Benzo(a) pireno, Benzo(a) antraceno, Benzo (b) fluoranteno y Criseno:	10,0 ppb Max.
Plomo:	0,1 ppm Max.
Ácido erúcido:	20 g/kg Max.
Solventes halogenados:	
Cloroformo:	0,10 ppm Max.
Tricloroetileno:	0,10 ppm Max.
Percloroetileno:	0,10 ppm Max.
NOTA. Contenido total:	0,20 ppm Max.

VALORES NUTRICIONALES:

	100 g	100 ml	15 ml
Valor energético	3700 kJ 900 kcal	3378 kJ 822 kcal	507 kJ 123 kcal
Grasas	100 g	91 g	14 g
de las cuales:			
Saturadas	15 g	14 g	2,1 g
Monoinsaturadas	75 g	69 g	10 g
Poliinsaturadas	10 g	9,1 g	1,4 g
Hidratos de carbono	0 g	0 g	0 g
de los cuales:			
Azúcares	0 g	0 g	0 g
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0 g
Proteínas	0 g	0 g	0 g
Sal	0 g	0 g	0 g

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.

 MIGASA MIGASA ACEITES, S.L.U.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	EPG - 101 Página 4/ 4
	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Edición: 10 Fecha: 1/1/21

ALÉRGENOS

Alérgeno	No forma parte del ingrediente	No está presente en la misma línea de producción	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	X	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	X	X
Huevos y productos a base de huevo	X	X	X
Pescado y productos a base de pescado	X	X	X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	X	X	X
Soja y productos a base de soja	X	X	X
Leche y sus derivados	X	X	X
Frutos de cáscara y productos derivados	X	X	X
Apio y productos derivados	X	X	X
Mostaza y productos derivados	X	X	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	X	X	X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	X	X	X
Altramuces y productos a base de altramuces	X	X	X
Moluscos y productos a base de moluscos	X	X	X

TRANSPORTE:

Navío: Debe ser efectuado de acuerdo a las normas establecidas por "Fosfa Internacional".

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

Temperatura: Durante el transporte la temperatura no debe exceder los 32° C.

CONSERVACIÓN:

Temperatura de conservación aconsejada: 25° C.
Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente, recipiente cerrado.