



### 1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT DATA

|   |  |
|---|--|
| <b>Denominación del producto / Product name:</b>            | <b>Aceite de oliva / Olive oil</b>   |
| <b>Categoría / Category:</b>                                | <b>Virgen Extra / Extra Virgin</b>   |
| <b>Marca / Brand:</b>                                       | JACOLIVA   |
| <b>Campaña / Campaign:</b>                                  | 2020/2021  |
| <b>Peso Neto / Net Weight:</b>                              | 1000 ml  |
| <b>Variedad de la aceituna / Olive variety:</b>             | Principalmente de la variedad manzanilla cacereña y otras variedades españolas / <i>Mainly manzanilla cacereña and other Spanish varieties</i>   |
| <b>Características / Characteristics:</b>                   | Aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborados a partir de aceitunas de cultivo de secano y tradicional, principalmente de la variedad manzanilla cacereña, mediante un proceso mecánico de extracción en frío / <i>Superior category extra virgin olive oil made from dry and traditional olives, mainly from the Manzanilla Cacereña variety and other Spanish varieties, through a mechanical cold extraction process.</i> |
| <b>Ingredientes / Ingredients:</b>                          | 100% Aceite de oliva virgen extra / <i>100% Extra virgin olive oil</i>   |
| <b>Condiciones de conservación / Storage conditions:</b>    | En lugar limpio y seco, protegido de la luz / <i>In a clean and dry place, protected from light</i>  |
| <b>Fecha de consumo preferente / Preferential use date:</b> | 18 meses desde fecha de envasado (en los meses de Junio a Enero) / 24 meses desde fecha de envasado (en los meses de Enero a Junio) / <i>18 months from the date of packaging (in the months of June to January) / 24 months from the date of packaging (in the months of January to June)</i>   |

### 1. DATOS DE LA EMPRESA / COMPANY DATA

**Jacoliva, S.L.**  
 Avenida de la Paz, 3 10813 Pozuelo de Zarzón (Cáceres) - ESPAÑA  
 C.I.F.: B-10104800  
 Web / E-mail: [www.jacoliva.com](http://www.jacoliva.com) / [calidad@jacoliva.com](mailto:calidad@jacoliva.com)  
 Tlf. / Fax: (+34) 927 44 80 11

### 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Color / color:** amarillo con reflejos verdes / *yellow with green reflections.*  
**Perfil Sensorial / Sensory profile :** frutado medio de aceituna verde y madura, frutados de otras frutas, manzana madera, dulce, poco amargo y poco picante, equilibrado / *medium fruity of green and ripe olives, fruity of other fruits, apple, wood, sweet, slightly bitter and little spicy, balanced.*

### 3. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g) / NUTRITIONAL VALUE (per 100g)

|   |                |
|---|----------------|
| Valor Energético / <i>Energetic value</i>           | 3690kJ/898kcal |
| Grasas / <i>Fats</i>                                | 99.50g         |
| de las cuales saturadas / <i>of which saturates</i> | 15.37g         |
| Hidratos de carbono / <i>Carbohydrates</i>          | 0g             |
| de los cuales azúcares / <i>Of which sugars</i>     | 0g             |
| Proteínas / <i>Proteins</i>                         | 0g             |
| Sal / <i>Salt</i>                                   | 0g             |

### 4. ANÁLISIS DEL PRODUCTO / PRODUCT ANALYSIS

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS                                     |  | CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS  |                                 |
|---|--|---|---------------------------------|
| Ausencia total de patógenos / <i>Total absence of pathogens</i>                                       |  | Parámetros / <i>Parameters</i>  | Tolerancias / <i>Tolerances</i> |
|   |  | Acidez %  | ≤ 0,8                           |
|   |  | Peróxidos mEq O <sub>2</sub> /kg  | ≤ 20                            |
|   |  | Ceras mg/kg   | ≤ 250                           |
|   |  | K <sub>232</sub>  | ≤ 2,50                          |
|   |  | k <sub>270</sub>  | ≤ 0,22                          |
|   |  | Delta-K   | ≤ 0,01                          |
|   |  | <i>Además se tendrán en cuenta los demás parámetros establecido en el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/1604 DE LA COMISIÓN de 27 de septiembre de 2019</i> |                                 |
| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (olor y sabor) / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS (smell and taste)</b> |  |   |                                 |
| Media del defecto / <i>Default medium</i>   | Media del atributo frutado / <i>Average fruity attribute</i> |   |                                 |
| Md = 0  | Mf > 0   |   |                                 |

| LÍMITES DE CONTAMINANTES /<br>LIMITS OF CONTAMINANTS   |                                |                                    |  | LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS /<br>PESTICIDE RESIDUE LIMITS  |   |   |                                     |  |
|--|--------------------------------|------------------------------------|--|---|---|---|-------------------------------------|--|
| Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) No 1881-2006. / <i>The maximum limits established in Regulation (CE) No 1881-2006</i> |                                |                                    |  | Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y el Reglamento (UE) 2020/749 / <i>The maximum limits established in Regulation (CE) 396/2005 and Regulation (UE) 2020/749 will be taken into account</i> |   |   |                                     |  |
| <b>5. ALÉRGENOS CONSUMIDORES SENSIBLES / OMG' S / PRODUCTOS IRRADIADOS</b><br><i>ALLERGENS SENSITIVE CONSUMERS / OMG'S / IRRADIATED PRODUCTS</i>                 |                                |                                    |  |   |   |   |                                     |  |
| No contiene / <i>not content</i>   |                                |                                    |  |   |   |   |                                     |  |
| <b>6. USO ESPERADO / EXPECTED USE</b>  |                                |                                    |  |   |   |   |                                     |  |
| Consumo en crudo, guisos y frituras / <i>Consumption in raw, stewing and frying</i>  |                                |                                    |  |   |   |   |                                     |  |
| <b>7. LOGÍSTICA: PALET EUROPEO / LOGISTICS: EUROPEAN PALETTE</b>   |                                |                                    |  |   |   |   |                                     |  |
| ENVASE Y MATERIAL<br><i>CONTAINER AND MATERIAL</i>   | UND / CAJA<br><i>UND / BOX</i> | CAJAS / CAPA<br><i>BOX / LAYER</i> | CAJAS / PALET<br><i>BOX / PALLETTE</i> | DIMENSIONES UND (cm)<br><i>DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto</i>  | DIMENSIONES CAJA (cm)<br><i>DIMENSIONS BOX Largo X Ancho x Alto</i> | DIMENSIONES PALET (cm)<br><i>DIMENSIONS PALLETTE Largo X Ancho x Alto</i> | PESO CAJA (Kg)<br><i>BOX WEIGHT</i> | PESO PALET (Kg)<br><i>PALETTE WEIGHT</i> |
| 1000 ml PET  | 15                             | 10                                 | 40                                     | 7.7 x 7.7 x 27.5  | 28.5x23.1x38.5  | 120 x 80 x 144  | 14.6                                | 584                                      |