



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Verde Temprano, EDICION LIMITADA, Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo por procedimientos mecánicos. Avalado y Certificado por el Consejo Regulador **Denominación de Origen “SIERRA DE CAZORLA”** Obtenido de Aceitunas Seleccionadas Tempranas Recolectadas en Octubre y molturada antes de 2 horas.

(Marca Comercial. **ESENCIAL Limited edition**).



COMPOSICIÓN (ANÁLISIS ESPECÍFICOS)	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS (en % n/n de ésteres metílicos)	
ACIDEZ (% ácido oleico)	0.2 máx.	C14:0. Mirístico	0.03 máx.
INDICE DE PERÓXIDOS (mEqO ₂ /kg)	15 máx.	C18:3. Linoléico	1.0 máx.
DISOLVENTES ALOGENADOS (mg/kg)	0.20 máx.	C20:0. Araquídico	0.6 máx.
CERAS (mg/kg)	150 máx.	C22:1. Eicosenoico (Gadoléico)	0.5 máx.
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS EN POSICIÓN 2 DE LOS TRIGLICÉRIDOS (%)	1.3 máx.	C22:0. Behénico	0.2 máx.
ESTIGMASTADIENO (mg/kg)	0.15 máx.	C24:0. Lignocérico	0.2 máx.
DIFERENCIA ENTRE ECN42 (HPLC) Y ECN42 (cálculo teórico)	0.2 máx.	SUMAS DE LOS ISÓMEROS TRANS-OLEICOS (%)	0.05 máx.
K ₂₃₂	2.50 máx.	SUMA DE LOS ISÓMEROS TRANS-OLINOLEICOS + TRANS-LINOLENICOS (%)	0.05 máx.
K ₂₇₀	0.22 máx.	COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES (% de esteroides totales)	
K ₂₇₀ después de pasar por alúmina	0.15 máx.	Colesterol (%)	0.5 máx.
DELTA – K	0.01 máx.	Brasicasterol (%)	0.1 máx.
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA MEDIANA DEL DEFECTO (MD)	0	Campesterol (%)	4.0 máx.
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA MEDIANA DEL ATRIBUTO FRUTADO (MF)	> 0	Estigmasterol	< que Campesterol
HUMEDAD Y MATERIAS VOLÁTILES (% m/m)	1 máx.	β – Sitosterol (%)	93.0 mín.
IMPUREZAS (% m/m)	0.1 máx.	Δ7 – Estigmasterol (%)	0.5 máx.
Ésteres etílicos de los ácidos Grasos mg/kg	>_ 35	Esteroides totales (mg/kg)	1.000 mín



		ERITRODIOL Y UVAOL (%)	4.5 máx.
LÍMITES DE ALGUNOS CONTAMINANTES (según el Reglamento (CE) No 1881/2006)			
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS):	0,75 µg/g grasa		
Plomo:	0,10 mg/kg peso fresco		
Estaño:	200 mg/kg peso fresco		
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas	1,5 µg/g grasa		
Benzo(a)pirenos	2,0 µg/kg peso fresco		

LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

De acuerdo con los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005.

En el caso de plaguicidas para los que no se hayan establecido límites máximos en el aceite, pero sí en la aceituna, la empresa establece el límite en el aceite como cuatro veces el límite en la aceituna.

GARANTIA Y CONSERVACIÓN

En envase de origen y cerrado, el almacén debe mantenerse a temperaturas entre 5 y 25° C.

No exponer directamente a rayos solares.

Conservar en lugar fresco y seco.

Almacenado adecuadamente este producto está garantizado por dos años a partir de la fecha de envasado. Indicando en la etiqueta el lote y el consumo preferente.

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

Mercancía paletizada y retractilada, sin movimientos bruscos para evitar deformación o rotura de los envases.

ETIQUETA DE PRODUCTO:

La etiqueta contiene:

- Tipo de aceite.
- La marca: ESENCIAL Limited Edition
- El sello de la empresa.
- El sello de la D.O. "SIERRA DE CAZORLA"
- Numero de Certificado D.O. de botella
- El sello de Calidad Certificada – "AND-CR-04-10"
- Sello Verde Temprano
- Código de barras.
- Loteado.
- Consumo preferente.
- Capacidad del envase.
- Datos comerciales de la empresa.
- Información nutricional.



LOTEADO:

El lote se especifica mediante:

**L-BEDDCCMM
CAD. MMAAAA**

L-BE: Procedencia de “B” – Bodega - o “E” – Envasadora- Procedencia del Aceite.

DD: Deposito Procedencia

CC: Año de Campaña

MM: Mes de Envasado

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Este producto no contiene alérgenos.

RADIACIONES:

Este producto no ha sido irradiado.

VALOR NUTRICIONAL (POR CADA 100 g):

Valores nutricionales / Nutritional facts	
Valor energético / Energy value	3700 kJ (900 Kcal)
Grasas totales / Total fat	100 g
Saturadas / Saturated	12 g
Monoinsaturadas / Monoinsaturated	80 g
Poliinsaturadas / Polyunsaturated	8 g
Hidratos de carbono / Carbohydrate	0 g
Azúcares / Sugars	0 g
Fibra Alimentaria /	0 g
Proteínas / Protein	0 g
Sal / Salt	0 g
Vitamina E (Tocoferol) / Vitamin E (Tocoferol)	30 mg (250 % VRN)*
Vitamina A (Retinol) / Vitamin A (Retinol)	300 µg (37,5 % VRN)*
(*) Valor de referencia de nutrientes	

MODO DE EMPLEO:

- El aceite se puede consumir crudo o cocinado.
- Se recomienda cerrar el envase tras su uso.
- Uso previsto: Alimento adecuado para su consumo en crudo o cocinado, destinado a la población en general.
- Población vulnerable: No se ha identificado población vulnerable.



PRESENTACIÓN COMERCIAL/LOGISTICA

TIPO ENVASE y EAN 13	CAPACIDAD	UNIDADES CAJA	CAJAS FILA	FILAS PALET	CAJAS/PALET	UNIDS/PALET EUR 80X120	LITROS PALET	Peso Und./ Medidas Botella	Peso Caja/ Medidas Caja	Peso Palet/ Medidas Palet
CRISTAL PICUAL Serie Limitada 8437013086509	500 ml.	6	26	5	130	780	390	1.030 gr. 6,4cm x 30,2 cm	6,50 kg. 22x15,7x38,5cm	865 kg 120x80x208cm