

Технический лист продукта

Торговое название продукта

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA /ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ВИРГИН ЭКСТРА.

Описание продукта

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ВИРГИН ЭКСТРА ВЫСШЕЙ КАТЕГОРИИ, ПОЛУЧЕННОЕ НЕПОСРЕДСТВЕННО ИЗ ОЛИВОК И ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО С ПОМОЩЬЮ МЕХАНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ. ПЕРВЫЙ ХОЛОДНЫЙ ОТЖИМ. ЖИДКОЕ, СЫРОЕ, ОЧИЩЕННОЕ (ФИЛЬТРОВАННОЕ), НЕРАФИНИРОВАННОЕ.

Качественный и количественный состав

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ВИРГИН ЭКСТРА 100%

Органолептические характеристики

КЛАССИФИКАЦИЯ: ВИРГИН ЭКСТРА.

ЗАПАХ: ФРУКТОВЫЙ СРЕДНЕЙ ИНТЕНСИВНОСТИ.

ВКУС: НА ВХОДЕ СЛАДКИЙ, С НЕБОЛЬШОЙ ПРИМЕСЬЮ ГОРЕЧИ И ПИКАТНОСТИ.

ГАРМОНИЧНОЕ И СБАЛАНСИРОВАННОЕ.

НЕ ИМЕЕТ НИКАКИХ НЕГАТИВНЫХ ДЕФЕКТОВ.

Микробиологические пределы

ПРОДУКТ НЕ ВОСПРИИМЧИВ К РАЗВИТИЮ *Listeria Monocytogenes*.

Физико- химический характеристики

Кислотность (% олеиновая кислота): 0,8 Макс.

Перекись: 20 meqO₂ / кг Макс.

K232: 2,50 Макс.

K270: 0.22 Макс.

% Состав жирных кислот:

Насыщенные жиры:

S14: 0 миристиновая 0,05 Макс.

S16: 0 пальмитиновой 7,5 мин. 20,0 Макс.

S17: 0 Heptadecanoic 0,3 Макс.

S18: 0 Стеариновая 0,5 мин. 5,0 Макс.

S20: 0 арахидоновою 0,6 Макс.

S22: 0 Бегеновая 0,2 Макс.

S24: 0 лигноцеринová 0,2 Макс.

Мононенасыщенные жиры

S16: 1 Пальмитолеиновая 0,3 мин. 3,5 Макс. ADOS

S17: 1 heptadecenoic 0,3 Макс.

S18: 1 Олеиновая 55,0 мин. 83,0 Макс.

S20: 1 эйкосеновой 0,4 Макс.

Полиненасыщенные жиры

S18: 2 Линолевая 3,5 мин. 21,0 Макс.

S18: 3 линоленовая 1,0 Макс.

Транс-изомеры олеиновой 0,05 Макс.

Состав фракции стерола%:

Холестерин 0,5 Макс.

Брассикастерол 0,1 Макс.

Кампестерин 4.0 Макс.

Стигмастерин < кампестерин β-ситостерин (*) 93,0 мин.

Δ7-стигмастерол 0,5 Макс.

Всего стеролов: 1000 частей на миллион мин.

(*) Количество Δ5,23-stigmastadienol + clerosterol + β-ситостерин + ситостанол + Δ5avenasterol + Δ5,24-stigmastadienol

Другие результаты:

ВЭЖХ ЕСN42 и разность ЕСN42 Теория: 0,2 Макс.

Эритродиола уваола (всего стеролов): 4,5 Макс.

Воск (C40 + C42 + C44): 150 частей на миллион Макс.

Требования к безопасности пищевых продуктов:

Свинец, максимальные уровни (мг / кг сырого веса): 0,1

полициклические ароматические углеводороды: бензо (а) пирен: Максимальные уровни (мг / кг сырого веса) 2,0

эруковая кислота: 50 г / кг

Меламин: 2,5 мг / кг

Сумма диоксинов (ПХДД / Ф-В03): 0,75 пг / г жира Макс.

Сумма диоксинов и диоксин (пХДД / FPCB В03) ПХД: 1,25 пг / г жира Макс.

Сумма РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 и РСВ180 (ICES - 6): 40 нг / г жира Макс.

Остатки пестицидов на основе Правил 396/2005 от 23 февраля 2005 и последующими модификациями.

КОНТРОЛЬ ФИЗИКО- ХИМИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК КОНТРОЛИРУЕТСЯ:

РЕГЛАМЕНТОМ (СЕ)N 2568/91 и последующими модификациями. САНИТАРНО-

ТЕХНИЧЕСКИМ РЕГЛАМЕНТОМ НА РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА R.D. 308/83 и последующими модификациями.

Пищевая и энергетическая ценность

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ:

Valores medios por 100 g/Средние значения на 100г.

Valor energético 3700 kJ/ 900 kcal/Энергетическая ценность 3700 кДж/900Ккал

Grasas /Жиры

de las cuales/из которых:

Saturadas 14 g/ Насыщенные жиры 14 г.

Monoinsaturadas 79 г./ Мононенасыщенные 79 г.

Poliinsaturadas 8 г./ Полиненасыщенные 8 г.

Hidratos de carbono 0 g/ Углеводы 0г.

de las cuales/ из которых:

Azúcares 0 g/ Сахар 0г.

Proteínas 0 g/ Протеины 0г.

Sal 0 g/ Соль 0г.

Декларация по аллергенам и продуктам их переработки

Продукт не содержит аллергенов ни в качестве ингредиентов, ни в возможности перекрестного загрязнения.

Продукт	Ингредиенты	Возможность перекрестного загрязнения
Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки	-	-
Ракообразные и / или продуктов на основе ракообразных	-	-
Рыба и / или продуктов на основе рыбы	-	-
Яйца и / или продуктов на основе яиц	-	-
Молоко и / или его производные	-	-
Арахис и / или продуктов на основе Арахиса	-	-
Орехи и производные	-	-
Соя и / или продуктов на основе Сои	-	-
Сельдерей и/или производные продукты	-	-
Горчица и/или производные продукты	-	-
Кунжут и / или продукты, сделанные из семян кунжута	-	-
Диоксид серы и / или сульфиты	-	-
Моллюски и / или продуктов на основе моллюсков	-	-

Другие пределы

НЕ СОДЕРЖИТ ГЕННО- МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ (ГМО).

Способы употребления

ПРОДУКТ СРАЗУ ГОТОВ К УПОТРЕБЛЕНИЮ В ПИЩУ. ИДЕАЛЬНО ДЛЯ ЗАПРАВКИ САЛАТОВ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ, ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК.

Условия хранения

ХРАНИТЬ В СУХОМ, ПРОХЛАДНОМ МЕСТЕ, ВДАЛИ ОТ ПРЯМЫХ СОЛНЕЧНЫХ ЛУЧЕЙ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 10-25 С. НЕ ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ. ВСКРЫТУЮ УПАКОВКУ ХРАНИТЬ ПЛОТНО ЗАКРЫТОЙ.

Условия транспортировки

ТРАНСПОРТИРОВАТЬ В ПОДХОДЯЩЕМ КОНТЕЙНЕРЕ, ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ ПОДДЕРЖАНИЕ ОПТИМАЛЬНЫХ УСЛОВИЯ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТА.

Номер партии на упаковке

НА ЭТИКЕТКУ НАНОСИТСЯ НОМЕР ПАРТИИ КАК: Lx/ууух

x- номер хранилища.

ууу : число месяц розлива.

z: последняя цифра года даты розлива.

Срок годности

УПОТРЕБИТЬ ЖЕЛАТЕЛЬНО ДО: МЕСЯЦ/ГОД (УКАЗАНО НА ЭТИКЕТКЕ).

СРОК ГОДНОСТИ 24 МЕСЯЦЕВ С ДАТЫ РОЗЛИВА.

Форматы упаковки

СТЕКЛО (БУТЫЛКА)- 100 МЛ; 250МЛ; 500 МЛ; 750 МЛ; 1Л.

ПЛАСТИК (БУТЫЛКА)- 1Л; 2Л; 5Л.

Этикетка

ИНФОРМАЦИЯ НА ЭТИКЕТКЕ ДЛЯ КОНЕЧНОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ СОДЕРЖИТ:

- НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА.
- ВЕС НЕТТО УПАКОВАННОГО ЧИСТОГО ПРОДУКТА.
- СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ.
- ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ.
- НАЗВАНИЕ КОМПАНИИ.
- НОМЕР ПАРТИИ.
- СРОК ГОДНОСТИ.

Гарантии качества и гигиены

- ПЕРИОДИЧЕСКИЕ АНАЛИЗЫ ПРОДУКТА.
- ПЕРИОДИЧЕСКИЙ САНИТАРНО- ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ОТ ЛАБОРАТОРИИ АВТОРИЗИРОВАННОЙ МИНИСТЕРСТВОМ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ.

Законодательные нормы (ссылки)

- Положение 852/2004 от 29 апреля 2004 года, Европейского парламента и Совета по гигиене пищевых продуктов;
- Королевский указ 140/2003 от 7 февраля 2003 года установления критериев здоровья качества воды для потребления человека (ВОЕ 21.02.2003);
- Королевский указ 308/1983 от 25 января 1983 установления правил технического здоровья пищевых растительных масел (ВОЕ 21/02/1983) утверждены;
- Королевский указ 538/1993 от 12 апреля 1993 года, устанавливающий определенные положения, относящиеся к промышленным требованиям обработки, распределения и продажи пищевых растительных масел. Изменено (БОЭ 04/05/1993)
- Регламент (ЕС) 1019/2002 по торговым стандартам на оливковое масло, с поправками;
- Регламент (ЕС) № 182/2009;
- Регламент (ЕС) № 2073/2005 от 15 ноября 2005 по микробиологическим критериям;
- Регламент (ЕС) № 178/2002 Европейского парламента и Совета от 28 января 2002 года, устанавливающий общие принципы и требования пищевого законодательства, устанавливая Европейское ведомство по безопасности пищевых продуктов и устанавливающий в процедуры, связанные с продовольственной безопасностью;
- Королевский указ 191/2011 от 18 февраля, в санитарно-общем реестре для предприятий пищевой промышленности и продуктов питания;
- Королевский указ 1431/2003 от 21 ноября, устанавливающий определенные маркетинговые меры, установленные в секторе оливкового масла и оливкового масла выжимок;

- Комиссия подзаконном (ЕС) № 1348/2013 РЕШЕНИЕ КОМИССИИ от 16 декабря 2013 вносящий изменения в Регламент (ЕЭС) № 2568/91 о характеристиках оливкового масла и оливкового масла выжимок и их методы анализа;
- РЕГУЛИРОВАНИЕ (ЕС) № 61/2011 РЕШЕНИЕ КОМИССИИ от 24 января 2011 вносящий изменения в Регламент (ЕЭС) № 2568/91 о характеристиках оливкового масла и выжимки масла ;
- Исправление к Регламенту (ЕС) № 61/2011 Комиссии от 24 января 2011 вносящий изменения в Регламент (ЕЭС) № 2568/91 о характеристиках оливкового масла и изменяющего выжимки масла и методы их анализа;
- Регламент (ЕС) 975/2009 Комиссии от 19 октября 2009 г. Директивы поправочного 2002/72 / ЕС, касающийся пластиковых материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами модифицируются;
- Положение 1881/2006 от 19 декабря 2006 года Комиссия, устанавливая максимальные уровни для некоторых загрязняющих веществ в продуктах питания установлена
- РЕГУЛИРОВАНИЕ (ЕС) № 1259/2011 РЕШЕНИЕ КОМИССИИ от 2 декабря 2011 вносящий изменения в Регламент (ЕС) № 1881/2006 изменяющего в отношении максимальных уровней диоксинов, ПХБ и диоксин-подобных ПХБ не диоксина в продуктах питания
- Положение 629/2008 Комиссии от 2 июля 2008 года о внесении изменений Правил 1881/2006, устанавливающего максимальные уровни для некоторых загрязняющих веществ в продуктах питания установлен;
- Регламент (ЕС) 1935/2004 от 27 октября 2004 года Европейский парламент и Совет о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и Директивы 80/590 / ЕЕС и отмене 89 / 109 / ЕЕС;
- Королевский указ 280/1994 от 18 февраля, максимальные уровни остатков пестицидов и их контроль в некоторых продуктах растительного происхождения устанавливаются;
- ПРИКАЗ PRE / 876/2007 от 30 марта Приложения II Королевского декрета 569/1990 от 27 апреля, и 280/1994 от 18 февраля модифицируется укладкой максимальные остатки пестицидов и их контроль в некоторых продуктов животного и растительного происхождения, соответственно;
- ПРИКАЗ PRE / 2170/2007 от 13 июля Приложения II Королевского декрета 569/1990 от 27 апреля, и 280/1994 от 18 февраля модифицируется укладкой максимальные уровни остатков пестицидов и их контроль в определенных продуктов животного и растительного происхождения, соответственно;
- Заказать PRE / 266/2006 от 6 февраля Приложения II Королевского декрета 280/1994 от 18 февраля и 569/1990 от 27 апреля модификации, установленный максимальные остаточные уровни пестицидов и их контроля в некоторых продуктах растительного и животного происхождения, чтобы перенести различные директивы Европейской комиссии;
- Положение 396/2005 от 23 февраля на максимальных пределах остаточного содержания пестицидов в пищевых продуктах и кормах растительного и животного происхождения и вносящая изменения в Директиву 91/141 / ЕЕС и последующими дополнениями;
- Приказ от 13 января 1986 года о создании положительного перечня добавок и технологических добавок для использования в производстве пищевых растительных масел одобрен;
- Указ 8/1995, от 24 января дезинфекции и санитарной дератизации;
- Королевский указ 1334/1999 от 31 июля, по которым общей стандарту маркировки, презентация и рекламы пищевых продуктов, утвержденных и последующих изменений и дополнений;
- Королевский указ 866/2008 от 23 мая, список разрешенных для производства пластиковых материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми

продуктами и определенными условиями испытаний регулируемых веществ утвержден
- Приказ от 13 января 1986 года о создании положительного перечня добавок и технологических добавок для использования в производстве пищевых растительных масел одобрен;
- Приказ от 18 декабря 1995 о внесении изменений от 13 января 1986 года о создании положительного перечня добавок и технологических вспомогательных средств, утвержденных для использования в производстве пищевых растительных масел;
- РЕГУЛИРОВАНИЕ (ЕС) № 1129/2011 РЕШЕНИЕ КОМИССИИ от 11 ноября 2011 поправочного Приложение II к Регламенту (ЕС) № 1333/2008 Европейского парламента и Совета, чтобы создать список пищевых добавок союз;
- РЕГУЛИРОВАНИЕ (ЕС) № 1169/2011 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА от 25 октября 2011 по информации продуктов питания для потребителей и изменяющие изменяющие правила (ЕС) № 1924/2006 и (ЕС) № 1925 / 2006 Европейского парламента и Совета и внесении изменений в Директиву 87/250 / ЕЕС Директива отменяющий 90/496 / ЕЕС Директива 1999/10 / ЕС Директива 2000 / 13 / ЕС директивы Европейского парламента и Совета 2002/67 / ЕС и 2008/5 / ЕС и Регламент (ЕС) № 608/2004.

Empresaria individual Lovyagina Larisa (Cortijo las arenas Artesano).
C/Los Velones, 6 14900 Lucena (Cordoba) España
Tfl. +34 653625991
E-mail info@lasarena.com

