



Denominación comercial del producto:	Aceite de oliva virgen extra Virgen. Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas ecológicas y sólo mediante procedimientos mecánicos y en frío.			
Clasificación del producto:	Aceite de oliva virgen extra Virgen.			
Composición cualitativa y cuantitativa:	Aceite de oliva virgen extra.	100 %		
País de origen de materia prima	Yauca, provincia de Caravelí, departamento de Arequipa - Perú			
Marca comercial:	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN BIOSELVA			
Descripción del procesado:	Se procede a la descarga del aceite en las instalaciones de la empresa almacenando el aceite en los depósitos INOX de la bodega específicos para el producto Virgen. El aceite se envasa según pedido, en formato doméstico en vidrio, previo volteado y soplado de los envases. El producto terminado es almacenado en el almacén reservado para ello y se procederá a su carga en camiones para su distribución y expedición.			
Características organolépticas:	El Aceite de Oliva Extra Virgen no debe tener ningún tipo de defecto , es decir, no debe percibirse en boca ni en nariz ninguno de los siguientes atributos negativos : Atrojado/borras; Moho-humedad; Avinado-avinagrado/Ácido-agrio; metálico; rancio; cocido o quemado; heno-madera; basto; lubricante; alpechín; salmuera; esparto; tierra; gusano; pepino o madera húmeda. Además, debe tener frutado superior a 0.			
Características microbiológicas:	<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g (a final de su vida útil) n=5, c=0		
Características físicoquímicas:	Acidez (% ácido oleico): 0,4 Máx. Índice de Peróxidos: 20,0 meqO ₂ /Kg Max. K232: 2,50 Máx. K270: 0,22 Máx. ΔK: 0,01 Máx. Ésteres etílicos de los ácidos grasos (FAEEs) mg/kg FAEEs ≤ 35			
	<u>Composición de ácidos grasos %:</u>			
	Saturados:	C14:0	Mirístico	0,03 Máx.
		C16:0	Palmítico	7,5 mín. 20,0 Máx.
		C17:0	Heptadecanoico	0,4 Máx.
		C18:0	Estearico	0,5 Mín. 5,0 Máx.
		C20:0	Araquídico	0,6 Máx.
		Behénico	0,2 Máx.	C22:0
				C24:0
	</			



	Poliinsaturados	C18:2	Linoleico	1,0 Mín. 21,0 Máx.
		C18:3	Linolénico	0,5 Máx.
	Isómeros Trans		Trans Oleico	0,05 Máx.
			TransL+Ln	0,05 Máx.
	<u>Composición de la fracción de esteroides %:</u>			
	Colesterol			0,5 Máx.
	Brassicasterol			0,1 Máx.
	Campesterol			3,0 Máx.
	Estigmasterol			<Campesterol
	β-sitosterol(*)			70,0 Mín.
Valor nutricional:	Δ ₇ -estigmasterol			0,5 Máx.
	Esteroides totales			1000 ppm Mín.
	(*) suma de Δ _{5,23} -estigmastadienol + cleroesterol+ β-sitosterol + sitostanol + Δ ₅ -avenasterol + Δ _{5,24} -estigmastadienol			
	<u>Otras determinaciones:</u>			
	Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 Teórico: 0,2 Máx.			
	Eritrodol+uvaol (en total de esteroides): 4,5 Máx.			
	Ceras (mg/kg) C 42 + C 44 + C 46 ≤ 150			
	<u>Requisitos de seguridad alimentaria:</u>			
	Plomo, niveles máximos (mg / kg peso fresco): 0,1			
	<ul style="list-style-type: none"> • Dioxinas (PCDD / F-OMS TEQ): contenido máximo (pg / g de grasa) 0,3 • Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (PCQT / F-PCB-OMS TEQ): niveles máximos (pg / g de grasa) 1.25 • Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (ICES - 6): Contenido máximo (ng / g de grasa) 40 • Hidrocarburos aromáticos policíclicos: Benzo (a) pireno: Contenido máximo (μg / kg de peso fresco) 2,0 • Hidrocarburos aromáticos policíclicos: Suma de benzo (a) pireno, benzo (a) antraceno, benzo (b) fluoranteno y criseno: Contenido máximo (μg / kg de peso fresco) 10,0 • Toxinas inherentes a las plantas: ácido erúrico: contenido máximo (g / kg de peso fresco) 50 • Melamina: contenido máximo (mg / kg) ≤2,5 • Ésteres glicídlicos de ácidos grasos expresados como glicidol: Contenido máximo (μg/kg): Máx: 1.000 • Pesticidas e insecticidas: no detectable 			
Valor nutricional:	Valor medio por 100 g de producto			
	Valor energético			900 kcal/130 kJ
	Proteínas			0 g
	Carbohidratos			0 g
	- Azúcar			0 g
	Hierro (mg/kg)			0,98



	Potasio (mg/kg)	<0,10	
	Calcio (mg/kg)	<0,10	
	Vitamina E (mg/kg)	20mg	
	Sal	0 g	
	Grasas,	100 g	
	De las cuales:		
	- Saturadas	13,0 g	
	- Monoinsaturadas	79 g	
	- Polinsaturadas	8 g	
	- Ácidos grasos trans		
	- Colesterol	0,0 g	
Alérgenos	Alérgenos	Si	No
	Cereales que contengan gluten o sus derivados		X
	Crustáceos o sus derivados		X
	Huevos o sus derivados		X
	Mostaza o sus derivados		X
	Cacahuetes o sus derivados		X
	Pescado o sus derivados		X
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
	Frutos de cáscara , es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal) (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [(Carya illinoensis) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados		X
	Soja o sus derivados		X
	Sésamo (ajonjolí) o sus derivados		X
	Anhídrido sulfuroso a concentraciones de al menos 10 mg / Kg		X
	Apio o sus derivados		X
	Altramuces o sus derivados		X
	Moluscos o sus derivados		X
OGM:	No se requiere el etiquetado descrito en el Reglamento 1829/2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y en el Reglamento 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado. Registro Sanitario C1803920N/NABOSA		
Condiciones de almacenamiento:	Lugar fresco y seco y sin la exposición directa de la luz.		
Condiciones de transporte y distribución:	Lugar fresco y seco y sin la exposición directa de la luz.		
Presentación y envasado:	Envasado (vidrio 250ml / 500 ml y 1Lt)		



Destino final y uso previsto:	Podrá consumirse directamente, acompañando a diferentes platos, usarse para guisos y frituras. Consumidores vulnerables: Consumidores sometidos a dietas hipocalóricas.
Loteado:	Para envasados: ■ ddmmaa= fecha; para cada envasado.
Fecha de consumo preferente:	24 meses