NOMBRE DEL PRODUCTO	CATEGORIA	CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRODUCTO
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	VIRGEN EXTRA	15091090

PAIS DE ORIGEN	EMPRESA PRODUCTORA
ESPAÑA	NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS, S.C.A. – IZNALLOZ (GRANADA)

MÉTODO/ PROCESO DE ELABORACIÓN

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de **aceitunas de vuelo** y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Las aceitunas proceden de olivares localizados en la comarca de los Montes de Granada, que se entregan en la almazara en el mismo día de su recolección al finalizar la jornada de recogida. En la recepción mediante inspección visual se separan por calidades y esta separación se mantiene a lo largo de las etapas posteriores hasta la obtención del aceite de oliva virgen.

Tras su entrega y separación, las aceitunas se limpian, lavan y pesan de manera continua, almacenándose en tolvas según corresponda por calidad para ser elaboradas en el mismo día o al día siguiente mediante las operaciones mecánicas de molienda, batido, centrifugación y decantación obteniendo así el aceite de oliva virgen extra que se almacena en depósitos de acero inoxidable hasta que se envasa, previa filtración, o se vende a granel.

VARIEDADES	PERFIL SENSORIAL
90% variedad Picual, 10% otras variedades	Color verde. Olor frutado suave que recuerda a aceituna verde y madura. Sabor amargo ligero y picante ligero **(*)** **(*)** Los sabores amargo y/o picante pueden ser más intensos en cosechas de años poco lluviosos

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Parámetros de calidad (Reglamento UE 2104/ 2022 que completa reglamento 1308/2013, reglamentos UE nº 1830/ 2015, nº 2095/ 2016, nº 2105/2022)	- Acidez - Índice de peróxidos - K270 - Esteres etílicos de ácidos grasos - Ceras - Valoración sensorial	- < a 0,8º - < a 20 meq O2 - < a 0,22 - < a 30 mg/kg - < a 150 mg/kg - Ausencia defectos

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Metales pesados y otros contaminantes (Reglamento UE nº 2023/915, reglamento UE nº 749/2020, reglamento CE nº 396/2005 y modificaciones posteriores, Codex Alimentarius (STAN-210)	- Alérgenos - OGM (organismos genéticamente modificados) - Acido erúcico - Plomo (Pb) - Cobre (Cu) - Arsénico (As) - Estaño (Sn) - Hierro (Fe): inferior a 3 mg/Kg - Suma de dioxinas - Suma de dioxinas y PCBs similares - Suma de PCBs no similares - Hidrocarburos policíclicos aromáticos (HPAs) - Benzopireno - Cloratos - Multiresiduos	- Ausencia - Ausencia - < a 20 g/Kg - < a 0,10 mg/Kg - < a 0,10 mg/Kg - < a 0,10 mg/Kg - < a 200 mg/Kg - < a 3 mg/Kg - < a 0,75 pg/g - < a 1,25 pg/g - < a 40 pg/g - < a 10 µg/kg - < a 2 µg/kg - < a 0,35 mg/Kg - < a límite máximo

		prescrito en R. CE 396/2005 y posteriores modificaciones

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios)

Valores medios	por cada **100 g** de aceite			por cada **100 ml** de aceite		
Valor energético	3644 kj/ 886 kcal			3389 kj/ 824 kcal		
Grasas	98,5 g	Saturadas	12,8 g	90,2 g	Saturadas	11,7 g
		Monoinsaturadas	77,8 g		Monoinsaturadas	71,3 g
		Poliinsaturadas	7,9 g		Poliinsaturadas	7,2 g
Hidratos de carbono	0 g			0 g		
Fibra alimentaria	0 g			0 g		
Proteínas	0 g			0 g		
Sal	0 g			0 g		

DESTINO O USO PREVISTO

Otras empresas y/ o consumidores

INFORMACIÓN EN EL ETIQUETADO (La información, letras y números se ajustarán a lo establecido en Reglamento UE 1169/2011 y Real Decreto 1801/2008)

Denominación del producto: Aceite de oliva virgen extra (NO SE EXPRESARÁN INGREDIENTES PORQUE ES COMPONENTE ÚNICO). Y su definición: Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos
Cantidad neta: se expresa en volumen (en unidades de ml o litro)
Lote: expresado mediante código alfanumérico, que incluye lote de aceite, día juliano de envasado y material auxiliar
Fecha de consumo preferente: Será de 12 meses a partir de la fecha de envasado, y se expresará mediante el texto: "consumir preferentemente **antes de fin de MES-/ AÑO**
Condiciones de conservación: se incluye el texto "conservar protegido de luz y calor" o similar
Nombre y dirección: Ntra. Sra. de los Remedios, S.C.A. Explanada de la Estación s/n, CP 18550 Iznalloz – Granada, www.iznaoliva.com
País de origen o procedencia: se incluye el texto "producto de España"
Modo de empleo: NO APLICA
Información nutricional: incluida en etiqueta

INFORMACIÓN EN EL EMBALAJE: CAJAS Y PALETS según Reglamento UE 1169/2011)

Denominación del producto: Aceite de oliva virgen extra
Lote: se expresa mediante código alfanumérico, que incluye lote de aceite, día juliano de envasado y material auxiliar
Fecha de consumo preferente: Será de 12 meses a partir de la fecha de envasado, y se expresará mediante el texto: "consumir preferentemente **antes de fin de MES-AÑO**
Condiciones de conservación: en etiquetas y cajas se incluye el texto "conservar protegido de luz y calor" o similar
Nombre y dirección: Ntra. Sra. de los Remedios, S.C.A. Explanada de la Estación s/n, CP 18550 Iznalloz – Granada, www.iznaoliva.com

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN EN ALMACENES Y EXPOSITORES

Conservar en ausencia de luz, calor (preferible a temperaturas inferiores a 20ºC) y humedad

FORMATOS DE PRESENTACIÓN EN BOTELLAS DE PET, CAJAS Y EMBALAJES

Tipo envase y volumen		**PET 250 ml**	**PET 500 ml**	**PET 750 ml**	**PET 1L**
Código EAN 13 botella		8437002590239	8437002590260		8437002590031
CAJAS (cartón ondulado)	Medidas (cm) L x A x Alto	21 x 15,2 x 24,3	24 x 18 x 28		40,5 x 24 x 28,5
	Nº Botellas	15	12		15
	Peso bruto (kg)	3,71	6		14,9
	Código DUN 14 caja	68437002590231	68437002590262		68437002590033
(*) PALET europeo (120 x80)	Niveles (nº)	6	5		5
	Cajas/ palet	168	95		50
	Peso bruto (kg)	650	580		745
Tipo envase y volumen		**PET 2L**	**PET 3L**	**PET 5L**	**PET 5L RECTANGULAR**
Código EAN 13 botella		8437002590178	8437002590161	8437002590079	8437002590147
CAJAS (cartón ondulado)	Medidas (cm) L x A x Alto	36 x 24,5 x 30	41,5 x14,5 x 32,5	42 x 15,5 x 38	42 x 15,5 x 38
	Nº Botellas	6	3	3	3
	Peso bruto (kg)	11,3	8,5	14,5	14,5
	Código DUN 14 caja	68437002590170	68437002590163	68437002590071	68437002590149
(*) PALET europeo (120 x80)	Niveles (nº)	5	5	4	4
	Cajas/ palet	50	65	52	52
	Peso bruto (kg)	565	552,5	754	754

(*) Los PALETS tienen certificado sanitario y no precisa tratamiento adicional en las exportaciones a países que lo exigen (Australia, EEUU, China, Canadá, Chile, Brasil, y otros)

OTROS EMBALAJES OPCIONALES

	PALET EUROPEO (120x80)		PALETINA = ½ PALET (60x80)	
Tipo envase y volumen	**PET 5 L**	**PET 1 L**	**PET 5 L**	**PET 1 L**
Nº envases/ bandeja	20	86	20	86
Nº bandejas/ palet	8	10	4	5
Niveles/ palet	4	5	4	5
Nº envases/ palet	160	860	80	430
Litros/ palet	800	860	400	430
Código EAN palet	--	--	--	--

SISTEMA DE TRANSPORTE

Transportes destinados a productos alimentarios
NO PRECISA CONDICIONES DE REFRIGERACIÓN




ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
Iznaoliva
CONT. NETO:
500 ML.


Iznaoliva
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
PRODUCTO DE ESPAÑA


ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
Iznaoliva
NUESTRA SEÑORA
DE LOS REMEDIOS


ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
Iznaoliva
NUESTRA SEÑORA
DE LOS REMEDIOS


ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
Iznaoliva
NUESTRA SEÑORA
DE LOS REMEDIOS