

Producto: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

INGREDIENTES:

Aceite de Oliva Virgen Extra

CADUCIDAD: 2 años

NOTAS DE CATA:

"Presenta un frutado ligero-medio delicado que recuerda a la aceituna de la que procede, con matices de manzana e higuera, y notas de verduras. Suave en boca, su sabor es delicado y reafirma los matices detectados por olfato. Amargo y picante ligeros y equilibrados que le confieren personalidad"

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Olivares: Jaén. Comarca de la Loma.

Varietal : 100% Picual.

Sistema de elaboración: Extracción en frío

INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Cápsula: n/a

Tapón: Verde

Botella: Plástico PET

Capacidad: 1, 2 y 5 litros

Color del envase: Transparente

Product: EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

INGREDIENTS:

Extra Virgin Olive Oil

SHELF LIFE: 2 years

TASTING NOTES:

"It has a light-medium delicate fruitiness reminiscent of the olives from which comes from, with hints of apple and fig tree, and vegetable notes. Soft in the mouth, its flavor is delicate and reaffirms the nuances detected by smell. Light and balanced bitterness and spiciness that produce an olive oil with personality"

TECHNICAL INFORMATION:

Olive Trees: Jaén. Comarca de la Loma.

Variety : 100% Picual.

Production process: Cold extraction

BOTTLING INFORMATION:

Capsule: n/a

Cap: Green

Bottle: PET

Range: 1, 2 and 5 litres

Glass colour: Transparent

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS del ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

TECHNICAL INFORMATION OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ÍNDICES DE CALIDAD/ QUALITY INDEXES

ACIDEZ(%)	0,25°	CONTENIDO ÁCIDOS GRASOS(%)	
I. PEROXIDOS(MEQ/02/KG)	8,0	C14:0	< 0,02
K270(nm)	< 0,22	C18:3	0,8
K232(nm)	< 2,50	C20:0	0,4
▲ K270	≤ 0,010	C22:0	0,1
HUMEDAD (%)		C24:0	< 0,1
IMPUREZAS(%)		C20:1	0,3
C. ORGANOLEPTICAS	Aceite de Oliva Virgen Extra		

ÍNDICES DE PUREZA/ PURITY INDEXES

CONTENIDO ESTEROLES (%)			
COLESTEROL	≤ 0,5	CERAS (mg/kg)	< 40
BRASSICASTEROL	≤ 0,1	ESTIGMASTADIENO (mg/kg)	≤ 0,10
CAMPESTEROL	≤ 4,0	DIFERENCIA ENTRE ECN42 HPLC Y ECN42 CÁLCULO TEÓRICO	≤ 0,2
ESTIGMATEROL	≤ Camp	BENZO (ALPHA) PIRENO	
β-SITOSTEROL	≥ 93,0		
▲ 7-ESTIGMATEROL	≤ 0,5	ISOMEROS TRANS (%)	
EST. TOTALES (mg/kg)	≥ 1000	∑ C18:1°	≤ 0,05
ERITRODIOL + UVAOL	≤ 4,5	∑ C18:2° + C18:3°	≤ 0,05

RESIDUO PESTICIDAS/ PESTICIDES RESIDUE

DIURON	<0,02 p.p.m.
DIMETOATO	<0,02 p.p.m.
SIMAZINA	<0,02 p.p.m.
TERBUTILAZINA	<0,02 p.p.m.
CLORTALONIL	<0,02 p.p.m.
METIL CLORPIRIFOS	<0,02 p.p.m.
ALACLORO	<0,02 p.p.m.
METIL PARATION	<0,02 p.p.m.
FENITROTION	<0,02 p.p.m.
MALATION	<0,02 p.p.m.
ETIL CLORPIRIFOS	<0,02 p.p.m.
ETIL PARATION	<0,02 p.p.m.
METHIDATION	<0,02 p.p.m.
ENDOSULFAN ALFA	<0,02 p.p.m.
OXIFLUORFEN	<0,02 p.p.m.
ENDOSULFAN BETA	<0,02 p.p.m.
ENDOSULFAN SULFATO	<0,02 p.p.m.
ENDOSULFAN (ALFA + BETA + SULFATO)	<0,02 p.p.m.
DIFLUFENICAN	<0,02 p.p.m.
PERMETHRIN (I+ II)	<0,02 p.p.m.

Cumple Reg. CEE 2568/91 y posteriores modificaciones.
Fulfill Reg. EEC 2568/91 yand following modifications