

## FICHA TÉCNICA DE ACEITE DE ORUJO DE OLIVA REFINADO Y WINTERIZADO

**Denominación comercial del producto:** Aceite de orujo de oliva refinado y winterizado

**Clasificación del producto:** Aceite de orujo de oliva refinado y winterizado.

**Marca comercial bajo la que se elabora el producto:** La venta de toda la producción de esta industria es a granel y por tanto sin marca comercial.

**Categoría del producto:** Aceites vegetales comestibles

**Composición cualitativa y cuantitativa:**

Aceite de orujo de oliva refinado y winterizado 100%. Según el Reglamento RD 2022/2104 que deroga el Reglamento CE 1348/2013 y Reglamento (UE) 2023/915 que deroga el 1881/2006 respecto al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos. Σ H.P.A.: Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno, Benzo(b)fluoranteno y Criseno (ug/Kg)  $\leq$  10,0

**Materia prima:** Aceites de orujo crudo procedentes de extracción

### Descripción del producto:

Aceite obtenido por tratamiento químico con disolventes a otros procedimientos físicos del alperujo de oliva sometidos a un proceso de refinado completo, se excluyen los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y la mezcla de aceites de otra naturaleza.

### Características Físico-químicas del producto:

<b>Parámetros químicos</b>		<b>Contenido de ácidos grasos</b>	
Acidez	$\leq$ 0,3 %	Mirístico (%)	$\leq$ 0,03
Índice de peróxidos meq O <sub>2</sub> /kg	$\leq$ 5	Linolénico (%)	$\leq$ 1,0
Ceras mg/kg	$\leq$ 350	Araquídico (%)	$\leq$ 0,60
Mono palmitato de 2-glicerillo (%)	$\leq$ 1,2 %	Eicosenoico (%)	$\leq$ 0,40
Materia Insaponificable	No presenta	Behénico (%)	$\leq$ 0,30
ECN 42 (HPLC)-ECN42 (t)	$\leq$ 0,50	Lignocérico (%)	$\leq$ 0,20
K <sub>270</sub>	$\leq$ 2.0	Palmítico (%)	7,5 – 20,0
Delta K	$\leq$ 0,20	Palmitoleico (%)	0,30-3,50
<b>Composición de los esterolos</b>		<b>Características organolépticas</b>	
Colesterol (%)	$\leq$ 0,50	Heptadecanoico (%)	$\leq$ 0,40
Brasicasterol (%)	$\leq$ 0,20	Heptadecenoico (%)	$\leq$ 0,60
Campesterol (%)	$\leq$ 4,0	Esteárico (%)	0,5 -5,0
Beta-sitosterol (%)	$\geq$ 93,0	Oleico (%)	55,0 -83,0
Delta-7-estigmasterol (%)	$\leq$ 0,5	Linoleico (%)	3,5 – 21,0
Eritrodiol + Uvaol (%)	$\geq$ 4,50	<b>Características organolépticas</b>	
Esteroles totales (mg/kg)	$\geq$ 1800	Mediana del defecto	
<b>Características microbiológicas</b>		Mediana del atributo frutado	
Ausencia (el producto es un conservante)		Aroma y sabor:	Propio del aceite de Orujo de oliva Refinado sin tonos rancios
		Color:	Tono verdoso-amarillo Propio del aceite de orujo de oliva Refinado.

<b>OLEOMONTILLA, S.L.</b>  <b>info@oleomontilla.com</b> <b>www.oleomontilla.com</b>	<b>DOCUMENTO DEL SISTEMA AUTOCONTROL</b>
<b>Revisión: 04 fecha 11-01-2024</b>	<b>Código: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>

Adaptación al Reglamento (UE) 2023/915 respecto al contenido máximo de ésteres glicidílicos de ácidos grasos expresados como glicidol en aceites y grasas Vegetales. ≤ 1000 µg/Kg.

*Alérgenos y OMG: Este producto no contiene ingredientes considerados como posibles alérgenos según Lista oficial europea de sustancias alergénicas (RD 1169/11), ni procede de Organismos Modificados Genéticamente.*

Proceso de elaboración

El aceite de orujo de oliva refinado se obtiene a partir del aceite de orujo de oliva crudo, al que se somete a un proceso de refinación (neutralización, winterización, lavado, decoloración, y desodorización).

Descripción del procesado: Ver Diagrama de flujo

Presentación: Venta de la totalidad del aceite elaborado en esta industria a granel a envasadoras, refinerías, industria alimentaria, etc....

Envases y embalajes: Se vende a granel

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

Por 100 g Valor energético: 900 Kcal-3700Kj

Proteínas: 0 g

Hidratos de carbono: 0 g

Grasa 100 g de las cuales :

Saturadas: 15 ± 3 g

Monoinsaturadas: 75 ± 3 g

Poliinsaturadas: 10 ± 3 g

Colesterol: ≤ 0,5 mg.

Vitamina E: 30-40 mg

\*Cantidad Diaria Recomendada CE

Condiciones de almacenamiento: Conservar en almacén fresco, limpio y seco, protegido de la luz solar. En cisterna de acero inoxidable.

Condiciones de transporte: Cisterna o embalaje a granel apta para uso alimentario.

Destino final previsto para el producto:

Aceite vegetal para uso alimentario para su consumo en crudo, guisos y fritos. También apto para la fabricación de productos cosméticos y como materia prima alimentaria.

Uso no esperado o incorrecto: Ingestión directa en grandes cantidades.

Consumidores sensibles: No existen consumidores sensibles

Fecha de consumo preferente: 2 años

Sistema de loteado: El número de lote está formado por 5 o 6 dígitos: los dos primeros son OL que significa Oleomontilla, las dos siguientes son el número de depósitos llenados en el año y los dos últimos el año. Por ejemplo: Lote OL 3/20, significa el lote de Oleomontilla compuesto por las entradas de aceite crudo que han llenado un depósito (el nº 3 del año) en el año 2020.

Número de Registro Sanitario: 16.4134/CO

Criterios de seguridad microbiológicos: Según Reglamento CE 2073/05 los límites microbiológicos son los que se detallan a continuación:

*Listeria monocytógenes* (n:5, c:0): 100 ufc/gr. (productos comercializados durante su vida útil)

Categorización del producto: Alimento listo para consumo no favorecedor del crecimiento de *Listeria monocytógenes*

FÍSICO-QUÍMICO	RESULTADOS
pH (Unidades de pH)	4,60
Actividad de agua a 25°C	0,54

Teniendo en cuenta que el aceite de oliva es un alimento listo para su consumo, cada vez que se procede a la analítica microbiológica de una muestra de este se analizará el parámetro *listeria monocytogenes*.

El aceite de orujo de oliva refinado, se categoriza como no favorecedor del crecimiento de *listeria monocytogenes*, debido a que los alimentos que no lo favorecen deben de cumplir las siguientes características: pH ≤ 4,4 o  $a_w \leq 0,92$  o productos con pH ≤ 5,0 y  $a_w \leq 0,94$  y los productos con una vida útil inferior a 5 días. Por tanto, se aplica el criterio menos restrictivo de 100 ufc/gr.

Dadas las características de los aceites vegetales, que presentan una actividad de agua muy baja (<0.6) no es posible la proliferación de microorganismos en ellos.

Criterios de seguridad para productos químicos, físicos y alérgenos:

- Según Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión del 20 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006):

- Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP):
  - Benzo(a)pireno: 2,0 (ug/Kg)

- $\Sigma$  H.P.A.: Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno, Benzo(b)fluoranteno y Criseno: 10 ug/Kg
- Plomo (grasas y aceites): 0,10 mg/kg peso fresco
- Dioxinas y PCBs:
  - Suma de dioxinas (pg EQT PCDD/F-OMS/g) (aceites y grasas vegetales): 0,75 pg/g grasa
  - Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/F-PCB OMS) (aceites y grasas vegetales): 1,25 pg/g grasa
  - Suma de PCB no similares a las dioxinas (ng/g) (aceites y grasas vegetales): 40 ng/g grasa
- Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos, expresada como 3-MCPD  $\leq$  2500  $\mu$ g/Kg.
- Esteres Glicidílicos de ácidos grasos expresados como Glicidol  $\leq$  1000  $\mu$ g/Kg.
  - Ácido erúcico, incluido el ácido erúcico presente en grasas: (aceites y grasas vegetales): 20 g/Kg
- Ausencia de contaminantes físicos, tales como fragmentos del material de envase o embalaje, o de la maquinaria utilizada en el procesado del producto, como vidrio, metal, plástico, tornillos, juntas, etc..., que se incorporan accidentalmente al alimento en el proceso productivo. Así como materias extrañas que puedan acompañar a las materias primas, como piedras, ramas, restos de huesos, etc...
- Ingredientes alérgenos: Es de obligada información al consumidor en el etiquetado del producto de todos los ingredientes que este lleve, incluso cuando forman parte de un ingrediente compuesto, haciendo especial mención cuando se trata de sustancias consideradas como posibles alérgenos (según Lista oficial europea de sustancias alergénicas).