

Ficha técnica Aceite de Oliva Virgen Extra

Referencia: Montebrione

Edición: 1

Fecha: 17-10-2022 Página 1 de 2

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DOP SIURANA MONTEBRIONE

1. Descripción

Denominación: Aceite de Oliva Virgen Extra

Variedades: arbequina≥ 90 %

zona amparada por la Denominación de Origen Protegida Siurana Origen:

Método de obtención: limpieza de las aceitunas, molturación de las mismas, batido de la pasta, centrifugación,

decantación del aceite, filtración y envasado

2. Certificación

Producto sometido a la certificación de la Denominación de Origen Protegida Siurana

3. Ingredientes

Aceite de Oliva Virgen Extra 100%

4. Especificaciones

Parámetros organolépticos propios del aceite de oliva de la DOP Siurana

Parámetros físicos líquido a temperatura ambiente, pueden aparecer indicios de solidificación o

solidificación total por debajo de los 13°C

humedad y volátiles ≤ 0,1 % impurezas insolubles≤ 0,1 %

Parámetros químicos de calidad acidez oleica ≤ 0,3 %

índice de peróxidos ≤ 15 meq O_2/Kg

 $K 270 \le 0.15$

K 232 ≤ 2,50

Parámetros químicos de identidad

Contaminantes

cumple Reglamento (UE) nº 1348/2013

residuos de plaguicidas: cumple reglamentación vigente de la UE

metales pesados: Arsénico (As): \leq 0,1 mg/Kg Plomo (Pb): \leq 0,1 mg/Kg

trazas metálicas: Hierro (Fe): ≤ 3,0 mg/Kg

Cobre (Cu): \leq 0,1 mg/Kg

benzo(a)pireno: ≤ 2,0 µg/Kg

dioxinas y PCB's cumple Rgto. (UE) no 1259/2011

5. Información nutricional por 100g

		9	
Energía		900 kcal	3700 kJ
Grasas		100 g	
de las cuales	saturadas	18	
	monoinsaturadas	70	
	poliinsaturadas	12	
Carbohidratos		0 g	
de los cuales	azúcares	0 g	
Fibra		0 g	
Proteínas		0 g	
Sal		0 g	

6. Condiciones de conservación

Mantener en lugar fresco y seco. Protegido de la luz y de olores intensos



Ficha técnica Aceite de Oliva Virgen Extra

Referencia: Montebrione

Edición: 1

Fecha: 17-10-2022 Página 2 de 2

7. Vida útil

Consumir preferentemente antes de 12 meses

8. Alérgenos

No contiene ningún componente alérgeno de los incluidos en el anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011

9. Organismos Genéticamente Modificados (GMO) Libre de organismos genéticamente modificados

10. Presentación

envases individuales:	vidrio	25 ml
		50 ml
		75 ml
	PET	25 ml
		1 litro
		2 litros
		5 litros
cajas:	vidrio	caja de 12 envases de 25 ml
		caja de 6 envases de 50 ml
		caja de 6 envases de 75 ml
	PET	caja de 12 envases de 25 ml
		caja de 12 envases de 1 litro
		caja de 6 envases de 2 litros
		caja de 3 envases de 5 litros