ET-ET06-AOS

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA-
ACEITE DE OLIVA 0.4º

Elaborado por: **Beatriz Bellido Roldán**	**Revisado por:** **Laura Santana Rangel**	**Aprobado por: Joaquín Espuny Rodríguez**
Cargo: Técnico de Calidad	**Cargo: Responsable de Calidad**	**Cargo: Administrador Único**
Fecha: 04/01/2021	**Fecha: 04/01/2021**	**Fecha: 04/01/2021**

INDICE

ESTADO DE REVISIÓN Y EDICIÓN 3

I. DEFINICIÓN Y DENOMINACIÓN 4

II. USO PREVISTO 4

III. USOS ALTERNATIVOS 4

IV. COMPOSICIÓN 4

V. PROCESO DE ELABORACIÓN 4

VI. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS 5

VII. CONTAMINANTES 6

VIII. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 6

IX. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 6

X. OMG Y RADIOACTIVIDAD 6

XI. ALÉRGENOS 7

XII. INFORMACION NUTRICIONAL 7

XIII. CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD 8

XIV. REGISTRO SANITARIO 8

XV. NORMATIVA DE REFERENCIA 8

ESTADO DE REVISIÓN Y EDICIÓN

EDICIÓN Nº	REVISIÓN Nº	MOTIVO DEL CAMBIO	FECHA	RESPONSABLE
2011	01	Adaptación a los protocolos IFS y BRC.	02/02/11	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2011	02	Inclusión de características fisicoquímicas	12/07/11	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2012	03	Inclusión de comentarios sobre los grupos vulnerables de consumidores	07/06/12	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2014	04	Entrada en vigor del Reglamento de Ejecución (UE) nº 1348/2013 de La Comisión	03/03/14	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2015	05	Entrada en vigor del Reglamento de Ejecución (UE) nº 696/2014 de La Comisión	23/03/15	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2016	06	Actualización por revisión de la legislación y adaptación a la nueva versión BRC	02/02/16	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2018	07	Actualización, inclusión de alérgenos e información nutricional.	05/03/18	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2019	08	Entrada en vigor del Reglamento (UE) 2019/1870 de la Comisión de 7 de noviembre de 2019 que modifica y corrige el Reglamento (CE) 1881/2006 en cuanto a su contenido máximo de ácido erúcico.	12/12/19	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2021	09	Entrada en vigor del Reglamento (UE) 2020/1322 de 23 de septiembre de 2020 por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo que respecta a los contenidos máximos de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD), de ésteres de ácidos grasos del 3-MCPD y de ésteres glicidílicos de ácidos grasos en aceites	04/01/21	DEPARTAMENTO DE CALIDAD

I. DEFINICIÓN Y DENOMINACIÓN

Aceite de Oliva 0.4º (Suave) (AOS), es el aceite constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes distintos del lampante, con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0.4 g/100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría por la normativa comunitaria vigente. Este aceite se consume en la forma en que se obtiene.

II. USO PREVISTO

Este aceite se puede consumir en la forma en la que se obtiene y su uso previsto es el alimentario.

III. USOS ALTERNATIVOS

El aceite de oliva refinado puede destinarse para la fabricación de jabones y cosméticos, para la producción de biodiesel y para alimentación animal.

IV. COMPOSICIÓN

Aceite de oliva refinado y Aceite de oliva virgen extra y/o Aceite de oliva virgen.

V. PROCESO DE ELABORACIÓN

El aceite de oliva 0.4º se obtiene a partir de la mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes distintos del lampante. Dicha mezcla se somete a una homogeinización e inertización con nitrógeno.

VI. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Unidad	Valor nominal	Método
Acidez	% ac. oleico	≤ 0,4	Anexo II
Índice de peróxidos	mEq O2 activo/kg grasa	≤ 15	Anexo III
Residuos de jabón	ppm	0	Método Wolf
Disolventes halogenados	mg/kg	≤ 0,20	Anexo XI
Humedad y materias volátiles	%	≤ 0,1	UNE 55020
Impurezas insolubles en éter de petróleo	%	≤0,05	UNE 55002
Análisis espectrofotométrico en el ultravioleta	uA/((g/ml) x cm)		Anexo IX
K_{232}		-	
K_{268} o K_{270}		≤ 1,15	
Delta-K		≤ 0,15	
Composición de ácidos grasos			Anexo X <<A>> y X <<B>>
Mirístico (C14:0)	%	≤ 0,03	
Linolénico (C18:3)	%	≤ 1,00	
Aráquico (C20:0)	%	≤ 0,60	
Eicosanoico(C20:1) (Gadoleico)	%	≤ 0,50	
Behénico (C22:0)	%	≤ 0,20	
Lignocérico (C24:0)	%	≤ 0,20	
Palmítico (C16:0)	%	7,50 - 20,00	
Palmitoleico (C16:1)	%	0,30 – 3,50	
Heptadecanoico(C17:0)	%	≤ 0,40	
Heptadecenoico(C17:1)	%	≤ 0,60	
Esteárico (C18:0)	%	0,50 – 5,00	
Erúcico (C22:1)	%	≤ 2,0	
Oleico (C18:1)	%	55,00 – 83,00	
Linoleico (C18:2)	%	2,50 – 21,00	
Isómeros Trans			Anexo X <<A>> y X <<B>>
Trans-oleico	%	≤ 0,20	
Trans-linoleico+linolénico	%	≤ 0,30	
Contenido en ceras	mg/kg	≤ 350	Anexo IV
Ácidos grasos saturados en posición 2 de los triglicéridos (Monopalmitato-2-glicerilo)	%	≤ 0,9 palmítico ≤ 14 ≤ 1,1 palmítico > 14	Anexo VII
Estimagtadienos	mg/kg	-	Anexo XVII
Triglicéridos de ECN42 (diferencia entre ECN42 HPLC y ECN42 teórico)	%	≤ 0,3	Anexo XVIII
Contenido de esteroles			Anexo V
Colesterol	%	≤ 0,5	
Brasicasterol	%	≤ 0,1	
Campesterol	%	≤ 4,0	
Estigmasterol	%	< Camp.	
β-Sitosterol	%	≥ 93,0	
Δ – 7 – Estigmasterol	%	≤ 0,5	
Esteroles totales	mg/kg	≥ 1000	
Contenido de eritrodiol + uvaol	%	≤ 4,5	Anexo VI

Nota: los métodos designados como "Anexos", se refieren a Anexos del Reglamento de Ejecución (UE) nº 2568/1991 y posteriores modificaciones.

VII. CONTAMINANTES

Parámetro	Unidad	Valor máximo
METALES PESADOS **Plomo (PB)**	 mg/kg	 0.10
DIOXINAS Y PCBs **Suma de Dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)** **Suma de Dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS)** **Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)**	 pg/g grasa max. pg/g grasa max. ng/g grasa max.	 0.75 1.25 40
HIDROCARBUROS POLICÍCLICOS AROMATICOS (HAPs) **Benzo(a)pireno** **Suma de beno(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno**	 ppb ppb	 ≤2 ≤10
ESTERES GLICIDILICOS DE ÁCIDOS GRASOS EXPRESADOS COMO GLICIDOL	mg/kg	1000
Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y de ésteres de ácidos grasos de 3-MCPD, expresada como **3-MCPD.**	mg/kg	1250

VIII. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Límpido, mantenido a 20 ± 2ºC durante veinticuatro horas. A baja temperatura se hiela, volviendo a su aspecto original al recuperar temperatura. Ausencia de cuerpos extraños.

Olor y sabor: normales, con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

IX. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Dada las características de los aceites vegetales, que presentan una actividad de agua muy baja (aw<0,6) no es posible la proliferación de microorganismos en ellos.

X. OMG Y RADIOACTIVIDAD

No contiene ni está compuesto por OMG. No se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos. Producto libre de OMG.

Producto libre de radiación ionizante.

XI. ALÉRGENOS

Producto libre de alérgenos. No se han descrito grupos de consumidores vulnerables.

ALÉRGENO	No forma parte del ingrediente	No está presente en la misma línea de producción	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	X	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	X	X
Huevos y productos a base de huevo	X	X	X
Pescado y productos a base de pescado	X	X	X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	X	X	X
Soja y productos a base de soja	X	X	X
Leche y sus derivados	X	X	X
Frutos de cáscara y productos derivados	X	X	X
Apio y productos derivados	X	X	X
Mostaza y productos derivados	X	X	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	X	X	X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	X	X	X
Altramuces y productos a base de altramuces	X	X	X
Moluscos y productos a base de moluscos	X	X	X

XII. INFORMACION NUTRICIONAL

Información nutricional media por 100 g	
Valor energético	3700 kJ/ 900 kcal
Grasas	100g
de las cuales	
Saturadas	13g
Monoinsaturadas	79g
Poliinsaturadas	8g
Hidratos de carbono	0g
de las cuales	
Azúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0g
Vitamina E	20mg (167%VRN**)

** VRN: Valores de referencia de nutrientes

XIII. CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD

Es recomendable su conservación en lugar fresco y al abrigo de la luz.
En el caso de aceites envasados, es conveniente mantener el envase cerrado. Siendo su plazo de consumo preferente, en condiciones óptimas, de un año y medio.

XIV. REGISTRO SANITARIO

16.00080/SE

XV. NORMATIVA DE REFERENCIA

-**Reglamento (CE) 1333/2008**, de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.

-**Reglamento de Ejecución (UE) nº 1881/2006**, de 19 de diciembre de 2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

-Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. (B.O.E. 27.05.2006) y posteriores modificaciones.

-**Reglamento (UE) 1169/2011**, de 25 de octubre, sobre la información facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

-**Reglamento (CE) 1924/2006**, de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y posteriores modificaciones.

-Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

-Reglamento (CEE) N.º 2568/1991 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis; y sus posteriores modificaciones.

-Real Decreto 308/1983 de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de Aceites Vegetales comestibles. (B.O.E. 21.02.1983) y posteriores modificaciones.