

Familia: Aceites de Oliva

Descripción: Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico. Denominación Beniqueis.

Presentación de la referencia: La presentación de este aceite se realiza en envases de 500 ml

Descripción de las etiquetas de identificación

Etiqueta presentación 500 ml → Etiqueta ubicada cerca de la mitad de la botella.

Etiqueta presentación 750 ml → Etiqueta ubicada en la mitad de la botella.

Etiqueta presentación 1 L → Etiqueta ubicada en la mitad de la botella.

Etiqueta presentación 5 L → Etiqueta ubicada en la mitad de la botella.

Tolerancia en volumen por tipo de envase (según RD 308/1983)

Envase de 500 ml → ± 15 ml

Envase de 750 ml → ± 15 ml

Envase de 1000 ml → ± 15 ml

Envase de 5000 ml → ± 75 ml

Descripción de los envases

Envase de 500 ml → Envase de vidrio oscuro carente de asidero, Dispone de cuello pronunciado. Tapón metálico de color negro que dispone de rosca. Dispone de sistema antigoteo.

Características del Aceite de Oliva Virgen (según Reglamento Europeo 1989/2003)

Acidez %	≤ 0.8	K270	≤ 0.22
Indice de peróxidos mEq O2/Kg	≤ 20	% Ac. Behénico	≤ 0.2
Ceras mg/Kg	≤ 250	% Ac. Lignocérico	≤ 0.2
Suma isómeros transoleicos	≤ 0.05	Ac. Saturados en pos 2 triglicéridos (%)	≤ 1.5
Suma isómeros translinoleico y trans linolénicos	≤ 0.05	Estigmastadieno mg/Kg	≤ 0.15
Diferencia ECN 42 HPLC y ECN42 (teórico)	≤ 0.2	% Colesterol	≤ 0.5
K232	≤ 2.50	% Brasicasterol	≤ 0.1
Delta-K	≤ 0.01	% Campesterol	≤ 4.0
Eval. Organoléptica mediana del defecto (Md)	Md = 0	% Estimasterol	< Camp.
Eval. Organoléptica mediana del atributo afrutado (Mf)	Mf = 0	% Betasitosterol	≥ 93.0
% Ac. Mirístico	≤ 0.05	% Delta-7 Estigmasterol	≤ 0.5
% Ac. Linoleico	≤ 1.0	Esteroles totales (mg/Kg)	≥ 1000
% Ac. Aráquico	≤ 0.6	% Eritrodiol + Uvaol	≤ 4.5
% Ac. Eicosenoico	≤ 0.4		

