

**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 5L

### 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 5 L** → Envase de plástico transparente, con asidero de plástico anclado al cuello de la garrafa. Recipiente abombado, con cuatro muestras alrededor de la garrafa. Carece de cuello, siendo este el mínimo indispensable para poder ubicar el tapón. Tapón de plástico de color verde encastrado a presión y que dispone de rosca. Carece 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		

