

Familia: Aceites de Oliva

Descripción: Aceite de Oliva. Denominación Ribes-Oli.

Presentación de la referencia: La presentación de este aceite se realiza en envases de 5 L.

Descripción de las etiquetas de identificación

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 1000 ml → ± 15 ml

Envase de 5000 ml → ± 75 ml

Descripción de los envases

Envase de 5 L → Envase de plástico translúcido, con asidero de plástico cerrado sobre el propio recipiente. Recipiente abombado, con cuatro pequeñas muestras alrededor de la etiqueta de identificación. Carece de cuello, siendo este el mínimo indispensable para poder ubicar el tapón. Tapón de plástico de color verde encastado a presión. Carece de sistema antigoteo.

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

Acidez %	≤ 1	K270	≤ 0.9
Índice de peróxidos mEq O2/Kg	≤ 1.5	% Ac. Behénico	≤ 0.2
Ceras mg/Kg	≤ 3.50	% Ac. Lignocérico	≤ 0.2
Suma Isómeros transoleicos	≤ 0.2	Ac. Saturados en pos 2 triglicéridos (%)	≤ 1.8
Suma Isómeros translinoleico y trans linoléicos	≤ 0.30	Estigmastadieno mg/Kg	---
Diferencia ECN 42 HPLC y ECN42 (teórico)	≤ 0.3	% Colesterol	≤ 0.5
K232	---	% Brasicasterol	≤ 0.1
Delta-K	≤ 0.15	% Campesterol	≤ 4.0
Eval. Organoléptica mediana del defecto (Md)	---	% Estimasterol	< Camp.
Eval. Organoléptica mediana del atributo afrutado (Mf)	---	% Betasitosterol	≥ 93.0
% Ac. mirístico	≤ 0.05	% Delta-7estigmastenol	≤ 0.5
% Ac. linoleico	≤ 1.0	Esteroles totales (mg/Kg)	≥ 1000
% Ac. Araquídico	≤ 0.6	% Eritrodíol y uvaol	≤ 4.5
% Ac. Eicosenoico	≤ 0.4		

