



**TORRES PATIÑO, S.A.**  
ENVASADORES DE ACEITES

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
**ACEITE DE OLIVA**  
**SUAVE**  
**FT-AO-4.0**

FT-APPCC-1  
Fecha: 19/09/23  
Revisión: 3  
Página: 1 de 3

<b>DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO:</b>	Aceite de Oliva	
<b>DEFINICIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.	
<b>GRADOS DE ACIDEZ:</b>	Determina la cantidad de ácidos grasos libres, expresados en ácido oleico, no superior o igual a 0,30 gr por 100grs, así lo establece del Reglamento UE 2022/2104 y sus posteriores modificaciones.	
<b>COMPOSICIÓN (Ingredientes):</b>	Aceite de oliva refinado (85%) y aceite de oliva virgen (15%)	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b>	<b>ASPECTO:</b>	Limpio y brillante.
	<b>COLOR:</b>	Claro amarillo ligeramente a verde.
	<b>OLOR Y SABOR:</b>	Sabor suave y frutado. Al calentar a 28°C (+/- 2°C), no aparecerá ningún olor ni sabor extraños o ajenos a los propios del aceite de oliva.
<b>ETIQUETADO:</b>	El etiquetado según el Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones y el R.D. 760/2021, por el que se aprueban las normas de los aceites de oliva y de orujo de oliva.	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:</b>	En lugar fresco y protegidos de la luz solar	
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE:</b>	En vehículos de temperatura no regulada	
<b>DESTINO PREVISTO DEL PRODUCTO:</b>	Hostelería, restauración colectiva, comercio minorista, distribuidores, grandes superficies y cliente final	
<b>CONSUMIDORES:</b>	Para todo tipo de usuarios.	
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL DESDE SU FABRICACIÓN:</b>	Fecha de consumo preferente dos años desde la fecha de su envasado	
<b>ALERGENOS Y OGMs</b>	No contiene alérgenos de los publicados en la Lista Europea según el Reglamento 1169/2011  No contiene ni procede de Organismo Genéticamente modificados (OGMs)	



**TORRES PATIÑO, S.A.**  
ENVASADORES DE ACEITES

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
**ACEITE DE OLIVA**  
**SUAVE**  
**FT-AO-4.0**

FT-APPCC-1  
Fecha: 19/09/23  
Revisión: 3  
Página: 2 de 3

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Acidez (%)	≤ 0,30
Índice de peróxidos mEq O <sub>2</sub> /Kg	≤ 5,00
K <sub>232</sub>	--
K <sub>270</sub>	≤ 1,25
Delta-K	≤ 0,16
Valoración organoléptica. Mediana del defecto (Md)	--
Valoración organoléptica. Mediana del atributo (Mt)	--
Ésteres etílicos de los ácidos grasos (mg/kg)	--

### CONTAMINANTES

Ésteres glicídicos de ácidos grasos expresados como glicidol	Max. 1000 µg/kg
Melamina	Max. 2,5 mg/Kg
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) (32)	Max. 0,75 µg/g grasa
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	Max. 1,25 µg/g grasa
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6)	Max. 40 ng/g grasa
Plomo	Max. 0,10 mg/kg
Estaño (formato envasado en latas)	Max. 200 mg/Kg
Ácido erúico	Max. 20.0 g/Kg
Benzo(a)pireno	Max. 2 µg/kg

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
<b>Valor medio por:</b>	<b>100 g</b>
Valor energético	3.389 kj (824 Kcal)
Grasas	92 g
de las cuales Saturadas	14 g
Monoinsaturadas	69 g
Poliinsaturadas	9,2 g
Hidratos de carbono	0,0 g
de los cuales Azúcares	0,0 g
Proteínas	0,0 g
Sal	0,0 g

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ACEITE DE OLIVA</b> <b>SUAVE</b> <b>FT-AO-4.0</b>	FT-APPCC-1 Fecha: 19/09/23 Revisión: 3 Página: 3 de 3
---	--	--

**CARACTERÍSTICAS DE PUREZA Y COMPOSICIÓN DE ESTEROLES:** Según Reglamento (UE) nº 2022/2104 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva.

**FORMATOS DE ENVASE**

FORMATOS	UNIDADES POR CAJA	ENVASE	EMBALAJE
1 L	15	Pet Cristal	Caja de cartón
5 L	3	Pet	Caja de cartón
25 L	-	Pet Polietileno	30 Unidades / Palet

Aprobado por el cliente en fecha:

Firmado por el cliente:

Aprobado por Torres Patiño en fecha:

19/09/23

Firmado por Torres Patiño:

Laura Delgado Sánchez – Dpto. Calidad.

