

- **Denominación comercial del producto:** Aceite de orujo de oliva refinado y winterizado.
- **Definición del producto:** Aceite obtenido por tratamiento químico con disolventes u otros procedimientos físicos del alperujo de oliva sometido a un proceso de refinado completo.  
Se excluyen los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y la mezcla con aceites de otra naturaleza.
- **Composición cualitativa y cuantitativa:** según el Reglamento (UE) nº 2019/1604 por el que se modifica al Reglamento (CE) 2568/1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva.

CARACTERÍSTICAS DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA REFINADO		
Contenido en Ácidos Grasos	Mirístico (%)	≤ 0,03
	Linolénico (%)	≤ 1,00
	Araquídico/Ecosanoico (%)	≤ 0,60
	Eicosenoico/Gadoleico (%)	≤ 0,50
	Behénico (%)	≤ 0,30
	Lignocérico (%)	≤ 0,20
	Palmítico (%)	7,50-20,00
	Palmitoleico (%)	0,30-3,50
	Heptadecanoico/Margárico (%)	≤ 0,40
	Heptadecenoico/Margaroleico(%)	≤ 0,60
	Estearico (%)	0,50-5,00
	Oleico (%)	55,00-83,00
	Linoleico (%)	2,50-21,00
Isómeros	Suma isómeros trans-oleicos (%)	≤ 0,40
	Suma isómeros trans-linoleicos+ trans-linolénicos (%)	≤ 0,35
Contenido en Esteroles	Colesterol (%)	≤ 0,5
	Brasicasterol (%)	≤ 0,2
	Campesterol (%)	≤ 4,0
	Estigmasterol (%)	< Campesterol

	Betasitosterol aparente (%)	≥ 93,0
	Delta-7-estigmastenol (%)	≤ 0,5
	Esteroles totales (mg/kg)	≥ 1800
	Eritrodiol+Uvaol (%)	> 4,5

<b>ACIDEZ (%)</b>	≤ 0,30
<b>INDICE DE PERÓXIDOS (mEq O<sub>2</sub>/kg)</b>	≤ 5,0
<b>CERAS (mg/kg)</b>	> 350
<b>Monopalmitato de 2-glicerilo (%)</b>	≤ 1,4
<b>ECN 42 (HPLC)-ECN42 (t)</b>	≤ 0,50
<b>K 270</b>	≤ 2,00
<b>DELTA K</b>	≤ 0,20

- **Contaminantes:** según el Reglamento (CE) nº 1881/2006 y posteriores modificaciones relativo al contenido máximo de determinados contaminantes.

<b>Benzo(a)pireno (µg/kg)</b>	≤ 2,0
<b>∑ Benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno (µg/kg)</b>	≤ 10,0
<b>Plomo (mg/kg)</b>	≤ 0,1
<b>Arsénico (mg/kg)</b>	≤ 0,1
<b>Suma dioxinas (pg/g)</b>	≤ 0,75
<b>Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg/g)</b>	≤ 1,25
<b>Suma de PCB no similares a las dioxinas (ng/g)</b>	≤ 4,0
<b>Ácido erúcico (g/kg)</b>	≤ 50
<b>Residuos de productos fitosanitarios</b>	LMR aceituna x 5 (Ver nota 1)
<b>Glicidol (µg/kg)</b>	≤ 1000

**Nota 1:** Actualmente no existen límites legales para residuos de productos fitosanitarios en aceites vegetales. Siguiendo el criterio más extendido en el sector, para dichos contaminantes se ha definido como criterios de aceptación los LMR (límites máximos de residuos) establecidos en el Reglamento 396/2005 y posteriores modificaciones multiplicado por 5 en base al rendimiento medio del 20 % en el proceso de extracción del aceite de oliva.

- **Descripción del procesado:** Detallado detenidamente en el A.P.P.C.C.
- **Presentación comercial:** Granel
- **Condiciones de almacenamiento:** Temperatura ambiente y en recipiente cerrado e inertizados con nitrógeno.

• **Condiciones de transporte:**

-Cisterna: dedicada exclusivamente al transporte de productos alimentarios y a temperatura ambiente.

• **Destino final:** empresas envasadoras de aceites e industria alimentaria en general.

• **Lote:** es variable según las características del aceite crudo, pero puede oscilar entre 100-650 Tn de aceite crudo.

**45 – 80 – 18 – 61 / 18**

↓	↓	↓	↓	↓
Nº depósito del que viene el crudo.	Nº correlativo para el crudo.	Año del crudo	Nº correlativo para el refinado.	Año del refinado.

• **Consumo preferente:** 1 año en condiciones óptimas de almacenamiento (depósito cerrado de acero inoxidable).

• **Valor nutricional** (por 100grs):

• Valor energético:	900 Kcal/3.700 KJ
• Proteínas:	0 g
• Hidratos de carbono de los cuales	
Azúcares:	0g
• Grasas:	100 g
de las cuales	
Saturadas:	15 g
Mono-insaturadas	75 g



## FICHA TÉCNICA

### ACEITE DE ORUJO DE OLIVA REFINADO

Poli-insaturadas	10 g
de las cuales:	
Omega 3 ( 18:3 )	0,7 g
Colesterol	0 mg
• Fibra alimentaria:	0 g
• Sodio:	0 g
• Vitamina E:	10-15 mg

FICHA TÉCNICA ACEITE DE ORUJO DE OLIVA REFINADO  
Revisión. 11  
Octubre 2019

