

- **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 2016/2095 que modifica al Reglamento (CE) 2568/1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva.

<b>CARACTERÍSTICAS DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA REFINADO</b>		
<b>Contenido en Ácidos Grasos</b>	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
	Esteárico (%)	0,50-5,00
	Oleico (%)	55,00-83,00
	Linoleico (%)	2,50-21,00
<b>Isómeros</b>	Suma isómeros trans-oleicos (%)	≤ 0,40
	Suma isómeros trans-linoleicos+ trans-linolénicos (%)	≤ 0,35
<b>Contenido en Esteroles</b>	Colesterol (%)	≤ 0,5
	Brassicasterol (%)	≤ 0,2
	Campesterol (%)	≤ 4,0
	Stigmasterol (%)	< Campesterol
	Betasitosterol aparente (%)	≥ 93,0
	Delta-7-estigmastenol (%)	≤ 0,5
	Esteroles totales (mg/kg)	≥ 1800
Eritrodiol+Uvaol (%)	> 4,5	

<b>ACIDEZ (%)</b>	≤ 0,3
<b>INDICE DE PERÓXIDOS (mEq O<sub>2</sub>/kg)</b>	≤ 5
<b>CERAS (mg/kg)</b>	> 350
<b>Monopalmitato de 2-glicerilo (%)</b>	≤ 1,4
<b>ECN 42 (HPLC)-ECN42 (t)</b>	≤ 0,5
<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 erúxico (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
  - 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