

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 2022/2104 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva.
Descripción del procesado	Detallado detenidamente en el A.P.P.C.C.
Presentación comercial	Granel.
Contaminantes	Según el Reglamento (UE) 2023 / 915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
Condiciones de transporte	Cisterna, flexitanks e IBC: dedicada exclusivamente al transporte de productos alimentarios y a temperatura ambiente.
Condiciones de almacenamiento	Temperatura ambiente, en recipiente cerrado y en un lugar fresco y seco al abrigo de la luz solar.
Destino final	Industrias alimentarias envasadoras en general para su envasado y posterior consumo, siendo preciso mezclarlo con aceite de oliva virgen.
Consumo preferente	Como mínimo 2 años en condiciones óptimas de almacenamiento, según descrito anteriormente.
Lote	Es variable según las características del aceite crudo, pero puede oscilar entre 100-650 Tn de aceite crudo. 45 – 80 – 25 – 61 / 25 ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ Nº depósito del que viene el crudo. Nº correlativo para el crudo. Año del crudo. Nº correlativo para el refinado. Año del refinado.

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 (%)	7,00-20,00
	Palmitoleico (%)	0,30-3,50
	Heptadecanoico/Margárico (%)	≤ 0,40
	Heptadecenoico/Margaroleico(%)	≤ 0,60
	Estearico (%)	0,50-5,00
	Oleico (%)	55,00-85,00
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	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ACIDEZ (%)	≤ 0,30
INDICE DE PERÓXIDOS (mEq O2/kg)	≤ 5,0
CERAS (mg/kg)	> 350
Monopalmitato de 2-glicerilo (%)	≤ 1,4
ECN 42 (HPLC)-ECN42 (t)	≤ 0,50
K 270	≤ 2,00
DELTA K	≤ 0,20

Benzo(a)pireno (µg/kg)	≤ 2,00
∑ Benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b) fluoranteno y criseno (µg/kg)	≤ 10,0
Plomo (mg/kg)	≤ 0,1
Arsénico (mg/kg)	≤ 0,1
Suma dioxinas (pg/g)	≤ 0,75
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg/g)	≤ 1,25
Suma de PCB no similares a las dioxinas (ng/g)	≤ 40
Ácido erúico (g/kg)	≤ 20
Residuos de productos fitosanitarios	LMR aceituna x 5 (Ver nota 1)
3MCPD (µg/kg)	≤ 2500
Glicidol (µg/kg)	≤ 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.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	
Información nutricional por 100 g	
Valor energético	900 kcal / 3700 KJ
Proteínas	0 g
Hidratos de carbono, de los cuales	
Azúcares	0 g
Grasas:	100 g
- saturadas	15 g
- monoinsaturadas	75 g
- poliinsaturadas	10 g
Omega 3 (18:3)	0,7 g
Colesterol	0 mg
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	0 g
Vitamina E	10-15 mg