



## FICHA TÉCNICA

### Denominación Comercial

5467 - ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA 10ML CJ/360 DIAMIR

### Proveedor

NUDISCO, S.L.U.

### Registro Sanitario

40.18204/V

## DOCUMENTACIÓN DEL DPTO. CALIDAD

### Descripción del Producto

Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de aceitunas por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos en condiciones, sobre todo térmicas, que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración. El color va desde los tonos amarillentos a los verdosos. La acidez expresada en ácido oleico no podrá ser superior a 0.8gr/100gr.

### Ingredientes

<u>Ingrediente</u>	<u>Origen</u>	<u>Proporción</u>
Aceite de oliva virgen extra	España	100

### Formato y Presentación

<u>Peso Bruto</u>	3.810,00	GM	<u>Peso Escurredo</u>	3.600,00	GM
<u>Peso Neto</u>	3.600,00	GM	<u>Calibre</u>		
<u>Formato</u>			<u>EAN 13</u>	8436007954671	



## FICHA TÉCNICA

### Vida Útil

18 Meses

### Composición Nutricional

<u>Características Nutricionales</u>	<u>Por 100 g. de producto</u>
Valor energético	3700 kJ
Valor energético	900 Kcal
Grasas	100 g
- De las cuales saturadas	11.9 g
Hidratos de Carbono	0 g
- De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

*Estos valores pueden variar, dependiendo de los cambios en la naturaleza del producto.*

### Datos Analíticos

#### Características Físico-Químicas y Contaminantes

<u>Determinación</u>	<u>Tolerancia</u>
Acidez (% ácido oleico)	< 0.80
Índice de peróxidos	< 20 mEqO <sub>2</sub> /Kg
Plomo (ppm)	< 10.00
Dioxinas	< 0.75
PCB's	< 40 ng/g grasa
Melamina (mg/Kg)	< 2.5



## FICHA TÉCNICA

### Alérgenos e Intolerancias

Alérgenos	Alérgeno esté presente en el producto como ingrediente	Presencia de Posibles Trazas
<b>CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADO</b> Trigo, centeno, cebada, avena,...		
<b>CRUSTACEOS Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> Crustáceos (cangrejo, langosta, camarón)		
<b>HUEVOS Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> Huevo, productos de huevo y productos que contienen huevo		
<b>LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)</b> Leche y productos de la leche, suero, caseína, lactosa, etc)		
<b>CACAHUETES Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> Cacahuetes y productos de cacahuete		
<b>SOJA Y PRODUCTOS DE SOJA</b> Productos de soja, excepto aceite de soja totalmente refinado		
<b>PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS (TODAS LAS ESPECIES)</b>		
<b>FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> Almendra, pistacho, avellana, nueces, anacardos,...		
<b>SESAMO Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> Semilla y aceite de sésamo		
<b>MOSTAZA Y DERIVADOS</b> Mostaza, mostaza verde, extracto de mostaza		
<b>APIO Y PRODUCTOS QUE ABARCAN</b> Hojas, semillas, el extracto de apio, la raíz de apio, la sal de apio, especias surtidas(mixtas con apio		
<b>SULFITOS</b> Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más (E220-E228)		
<b>MOLUSCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS (TODAS LAS ESPECIES)</b>		
<b>ALTRAMUZ Y DERIVADOS</b>		

*Si el producto contiene o puede contener algún alérgeno aparece marcado en el campo correspondiente, en caso de no haber ninguna indicación es que no lo contiene. Si tiene alguna duda contacte con el Departamento de Calidad (calidad@nudisco.com).*



## FICHA TÉCNICA

### Otras Especificaciones

Color: Típico

Textura: Característica

Sabor y aroma: Típico

No ha sido tratado con radiación ionizante

Los envases que se utilizan cumplen con la legislación de materiales en contacto con los alimentos según Reglamento CE 1935/2004.

Las sustancias empleadas para la realización de los envases de plástico que contienen nuestro productos están incluidas en las listas positivas de la Legislación de materiales plásticos en contacto con los alimentos, Reglamento CE 10/2011.

### Organismos Genéticamente Modificados (OGM)

#### Posible OGM

El producto contiene variedades que pueden ser genéticamente modificados.

NO

SI. El producto contiene ingredientes que pueden ser OGM (por ejemplo, maíz, soja, algodón, colza, tomate).

Especificar:

### Modo de Conservación y Modo de Empleo

Mantener en lugares secos, frescos, sin luz solar directa. Las temperaturas altas (>45°C) o humedades excesivas (>80%) pueden acortar significativamente la vida del producto.

Elaborado por Departamento Calidad

Fecha Mod. 19/09/2019

Ref. Nud. 5467-40000343-ESP