



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

**ASPECTOS GENERALES  
DE UN SISTEMA DE  
AUTOCONTROL**

Revisión 1  
Página 1 de 6

**A.5. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS (FICHAS TÉCNICAS)**

**A.5. DESCRIPCIÓN DE LOS  
PRODUCTOS  
  
(FICHAS TÉCNICAS)**

Elaborado:	Revisado y Aprobado:
Fecha:	22-12-22
<b>Explotaciones Agrícolas Las Rozas, S.L.</b>	<b>Autoridad Sanitaria</b>



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

## ASPECTOS GENERALES DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL

Revisión 1  
Página 2 de 6

### A.5. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS (FICHAS TÉCNICAS)

#### FICHA TÉCNICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PRODUCIDO EN LA ALMAZARA

##### 1) DESCRIPCIÓN:

El aceite de oliva virgen extra se obtiene a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento distinto al lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración.

Se denomina aceite de Oliva Virgen Extra al aceite de que no tiene ningún tipo de defecto, con una acidez libre expresada en ácido oleico, como máximo de 0.8% y cuyas características son conforme a las establecidas para esta categoría por la normativa vigente.

El aceite obtenido se almacena en depósitos y se puede filtrar o no antes al envasado, o directamente se puede realizar la venta a granel.

**Denominación comercial del producto:** Aceite de oliva virgen extra

**Tipo de aceite:** Aceite de Oliva Virgen Extra de las variedades Picual, Hojiblanca, Arbequina y Arbosana.

**Categoría de dicho producto:** Virgen extra

**Composición:** Aceite de oliva Virgen Extra 100%

##### 2) DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

- Recepción de la aceituna
- Limpieza y posibilidad de lavado de la aceituna
- Almacenamiento en tolvas
- Molienda, Batido, Centrifugado
- Almacenamiento a granel del producto terminado en bodega
- Envasado o venta a granel

##### 3) MARCAS

Envasamos bajo la marca propia “**MOLINO LAS TORRES**”, o bien podemos envasar bajo la denominación de otras marcas de otros clientes, previo acuerdo por escrito.



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

## ASPECTOS GENERALES DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL

Revisión 1  
Página 3 de 6

### A.5. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS (FICHAS TÉCNICAS)

#### 4) FORMATOS Y PACKAGING

Formatos:

PET 5 litros	AOVE
PET 2 litros	AOVE
PET 500 ml	AOVE
CRISTAL 500 ml	AOVE
CRISTAL 250 ml	AOVE
CRISTAL 100 ml	AOVE

#### 5) PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLEPTICOS

Los establecidos en el REGLAMENTO DE EJECUCION (UE) N° 1348/2013 DE LA COMISION de 16 de Diciembre de 2013 que modifica al Reglamento (CEE) n° 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis. Producto comercialmente estéril. Dada las características de los aceite vegetales no es posible la proliferación de microorganismos en ellos.

##### PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

- Acidez < 0.8%
- Índice de Peróxidos < 20 mEq O/kg
- Ceras  $\leq$  150 mg/kg
- Diferencia ECN 42 (HPLC) y ECN 42  $\leq$  0.2
- K 232  $\leq$  2.50 – K 270  $\leq$  0.22 – Delta K  $\leq$  0.01
- Ésteres etílicos  $\leq$  30 mg/Kg
- Ésteres totales > 1.000 mg/kg
- Eritrodiol y uvaol  $\leq$  4.5%

##### PARÁMETROS ORGANOLEPTICOS

- Color verde intenso / verde amarillento
- Olor y sabor normales, con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.
- Puntuación organoléptica en panel test: Md=0 y Mf > 0



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

## ASPECTOS GENERALES DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL

Revisión 1  
Página 4 de 6

### A.5. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS (FICHAS TÉCNICAS)

#### 6) ENVASADO (características específicas del envase y cartonaje)

Envasado a granel en depósitos de acero inoxidable clasificados según categoría. También se comercializa envasado en varios formatos y con la marca Molino de las Torres.

**Condiciones de transporte:** Se utilizan camiones cisterna de hasta 27000Kg de M.M.A.

**Destino final previsto para el producto (cómo y por quién):** Uso doméstico alimentario.

**Condiciones y características del número de lote (Depósito/año de fabricación, número de llenado y número de envasado):** Loteado por depósitos, según categorías. Nuestro etiquetado cumple normativa Reglamento (UE) 1169/2011 y dicha marca están registrada en la oficina española de patentes y marcas.

El loteado se hace en función de la bodega de procedencia, el número de depósito, el año de fabricación, el número de llenado de dicho depósito y del número de envasado que corresponda.

#### D0322-L1-1

**D03**, corresponde a la **Bodega D** y **Depósito 0322**, al año de fabricación.

**L1-1**, al número de llenados de ese depósito y al número de envasado.

**Tiempo de durabilidad:** Dos años en ausencia de luz sin perder su categoría.

**Valor nutricional:** Energético.

**Modo de empleo (Instrucciones que deben constar para que el consumidor no tenga dudas a la hora de preparar y consumir el producto):** Especialmente indicado para consumir en crudo y en fritos.



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

## ASPECTOS GENERALES DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL

Revisión 1  
Página 5 de 6

### A.5. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS (FICHAS TÉCNICAS)

#### 7) BALANCE NUTRICIONAL

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	
<b>Valores medios por 100 gr</b>	
<b>Valor energético 3700 kJ/ 888 Kcal</b>	
Grasas totales, de las cuales	100g
Saturadas	14.21g
Monoinsaturadas	78.2g
Poliinsaturadas	7.5g
Hidratos de Carbono, de los cuales	0g
Azúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0g

