



“EXPLORACIONES AGRICOLAS
LAS ROZAS, S.L.”

**ASPECTS GÉNÉRAUX
D'UN SYSTÈME
D'AUTOCONTRÔLE**

Révision 1
Page 1 sur 6

A.5. DESCRIPTION DES PRODUITS (FICHES TECHNIQUES)

**A.5. DESCRIPTION DES
PRODUITS

(FICHES TECHNIQUES)**

Élaboré:	Révisé et Approuvé
Date:	22-12-22
Explotaciones Agrícolas Las Rozas, S.L.	Autorité sanitaire



“EXPLORACIONES AGRICOLAS
LAS ROZAS, S.L.”

ASPECTS GÉNÉRAUX D'UN SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE

Révision 1
Page 2 sur 6

A.5. DESCRIPTION DES PRODUITS (FICHES TECHNIQUES)

FICHE TECHNIQUE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA PRODUITE AU MOULIN À HUILE

1) DESCRIPTION:

L'huile d'olive vierge extra est obtenue à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques n'impliquant pas d'altération de l'huile et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

On appelle huile d'olive vierge extra l'huile qui ne présente aucun défaut, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8 %, et dont les caractéristiques sont conformes à celles établies pour cette catégorie par la réglementation en vigueur.

L'huile obtenue est stockée dans des cuves et peut être filtrée ou non avant le conditionnement; ou bien la vente en vrac peut être réalisée directement.

Dénomination commerciale du produit: Huile d'olive vierge extra

Type d'huile: Huile d'olive vierge extra des variétés Picual, Hojiblanca, Arbequina et Arbosana.

Catégorie dudit produit: Vierge extra

Composition: Huile d'olive vierge extra 100 %

2) DESCRIPTION DU PROCESSUS

- Réception des olives
- Nettoyage et possibilité de lavage des olives
- Stockage dans des trémies
- Broyage, malaxage, centrifugation
- Stockage en vrac du produit fini en cave
- Conditionnement ou vente en vrac

3) MARQUES

Nous conditionnons sous notre propre marque « MOLINO LAS TORRES », ou bien nous pouvons conditionner sous la dénomination d'autres marques appartenant à d'autres clients, sur accord préalable écrit.



“EXPLORACIONES AGRICOLAS
LAS ROZAS, S.L.”

ASPECTS GÉNÉRAUX D'UN SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE

Révision 1
Page 3 sur 6

A.5. DESCRIPTION DES PRODUITS (FICHES TECHNIQUES)

4) FORMATS ET EMBALLAGES

Formats:

PET 5 litres	HOVE (Huile d'Olive Vierge Extra)
PET 2 litres	HOVE (Huile d'Olive Vierge Extra)
PET 500 ml	HOVE (Huile d'Olive Vierge Extra)
VERRE 500 ml	HOVE (Huile d'Olive Vierge Extra)
VERRE 250 ml	HOVE (Huile d'Olive Vierge Extra)
VERRE 100 ml	HOVE (Huile d'Olive Vierge Extra)

5) PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Ceux établis dans le RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) n° 1348/2013 DE LA COMMISSION, du 16 décembre 2013, modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive, ainsi qu'à leurs méthodes d'analyse. Produit commercialement stérile. Compte tenu des caractéristiques des huiles végétales, la prolifération de micro-organismes n'y est pas possible.

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

- Acidité < 0.8%
- Indice de peroxyde < 20 mEq O/kg
- Cires \leq 150 mg/kg
- Différence ECN 42 (HPLC) et ECN 42 \leq 0.2
- K 232 \leq 2.50 – K 270 \leq 0.22 – Delta K \leq 0.01
- Esters éthyliques \leq 30 mg/Kg
- Esters totaux > 1.000 mg/kg
- Érythrodiol et uvaol \leq 4.5%

PARAMÈTRES ORGANOLEPTIQUES

- Couleur vert intense / vert jaunâtre
- Odeur et goût normaux, avec des arômes propres et caractéristiques, sans présenter de signes de rancissement, d'altération ou de contamination.
- Note organoleptique au panel test : Md = 0 et Mf > 0



“EXPLORACIONES AGRICOLAS
LAS ROZAS, S.L.”

ASPECTS GÉNÉRAUX D'UN SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE

Révision 1
Page 4 sur 6

A.5. DESCRIPTION DES PRODUITS (FICHES TECHNIQUES)

6) CONDITIONNEMENT (caractéristiques spécifiques de l'emballage et du cartonnage)

Conditionnement en vrac dans des cuves en acier inoxydable, classées selon la catégorie. Le produit est également commercialisé conditionné en différents formats et sous la marque Molino de las Torres.

Conditions de transport: Des camions-citernes d'une MMA (masse maximale autorisée) allant jusqu'à **27 000 kg** sont utilisés.

Destination finale prévue du produit (comment et par qui): Usage alimentaire domestique.

Conditions et caractéristiques du numéro de lot (cuve/année de fabrication, numéro de remplissage et numéro de conditionnement): Lots établis par cuves, selon les catégories. Notre étiquetage est conforme au règlement (UE) 1169/2011 et ladite marque est enregistrée à l'Office espagnol des brevets et des marques.

Le lotissement est effectué en fonction de la cave d'origine, du numéro de cuve, de l'année de fabrication, du numéro de remplissage de ladite cuve et du numéro de conditionnement correspondant.

D0322-L1-1

D03 correspond à la cave D et à la cuve **0322**, à l'année de fabrication.

L1-1 correspond au nombre de remplissages de cette cuve et au numéro de conditionnement.

Durée de conservation: Deux ans à l'abri de la lumière sans perdre sa catégorie.

Valeur nutritionnelle: Énergétique.

Mode d'emploi (instructions devant figurer afin que le consommateur n'ait aucun doute lors de la préparation et de la consommation du produit): Particulièrement indiqué pour une consommation à cru et pour les fritures.



“EXPLORACIONES AGRICOLAS
LAS ROZAS, S.L.”

ASPECTS GÉNÉRAUX D'UN SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE

Révision 1
Page 5 sur 6

A.5. DESCRIPTION DES PRODUITS (FICHES TECHNIQUES)

7) BILAN NUTRITIONNEL

INFORMATION NUTRITIONNELLE	
Valeurs moyennes pour 100 g	
Valeur énergétique 3 700 kJ / 888 Kcal	
Matières grasses totales, dont	100g
Saturées	14.21g
Monoinsaturées	78.2g
Polyinsaturées	7.5g
Glucides, dont	0g
Sucres	0g
Protéines	0g
Sel	0g

