



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

**ASPETTI GENERALI DI UN  
SISTEMA DI  
AUTOCONTROLLO**

Revisione 1  
Pagine 1 di 6

**A.5. DESCRIZIONE DEI PRODOTTI (SCHEDE TECNICHE)**

# **A.5. DESCRIZIONE DEI PRODOTTI (SCHEDE TECNICHE)**

Redatto:	Revisionato e approvato:
Data:	22-12-22
<b>Explotaciones Agrícolas Las Rozas, S.L.</b>	<b>Autorità Sanitaria</b>



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

## ASPETTI GENERALI DI UN SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

Revisione 1  
Pagine 2 di 6

### A.5. DESCRIZIONE DEI PRODOTTI (SCHEDE TECNICHE)

#### SCHEDA TECNICA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PRODOTTO NEL FRANTOIO

##### 1) DESCRIZIONE:

L'olio extra vergine di oliva si ottiene dal frutto dell'olivo esclusivamente mediante procedimenti meccanici o altri procedimenti fisici che non comportino alterazioni dell'olio e che non abbiano subito trattamenti diversi dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.

Si definisce olio extra vergine di oliva l'olio che non presenta alcun difetto, con un'acidità libera espressa in acido oleico pari, al massimo, allo 0,8% e le cui caratteristiche sono conformi a quelle stabilite per questa categoria dalla normativa vigente.

L'olio ottenuto viene stoccato in serbatoi e può essere filtrato o meno prima dell'imbottigliamento; in alternativa, può essere venduto direttamente sfuso.

**Denominazione commerciale del prodotto:** Olio extra vergine di oliva

**Tipo di olio:** Olio extra vergine di oliva delle varietà Picual, Hojiblanca, Arbequina e Arbosana.

**Categoria del producto:** Extra vergine

**Composizione:** 100% olio extra vergine di oliva

##### 2) DESCRIZIONE DEL PROCESSO:

- Ricevimento delle olive
- Pulizia e possibile lavaggio delle olive
- Stoccaggio nelle tramogge
- Frangitura, gramolatura, centrifugazione
- Stoccaggio sfuso del prodotto finito in magazzino/cantina
- Confezionamento oppure vendita sfusa

##### 3) MARCHI

Confezioniamo con il nostro marchio “**MOLINO LAS TORRES**”, oppure possiamo confezionare con la denominazione di altri marchi di clienti, previo accordo scritto.



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

## ASPETTI GENERALI DI UN SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

Revisione 1  
Pagine 3 di 6

### A.5. DESCRIZIONE DEI PRODOTTI (SCHEDE TECNICHE)

#### 4) FORMATI E PACKAGING

Formati:

PET 5 litri	OEVO (Olio Extra Vergine di Oliva)
PET 2 litri	OEVO (Olio Extra Vergine di Oliva)
PET 500 ml	OEVO (Olio Extra Vergine di Oliva)
VETRO 500 ml	OEVO (Olio Extra Vergine di Oliva)
VETRO 250 ml	OEVO (Olio Extra Vergine di Oliva)
VETRO 100 ml	OEVO (Olio Extra Vergine di Oliva)

#### 5) PARAMETRI FISICO-CHIMICI E ORGANOLETTICI

Quelli stabiliti dal Regolamento di esecuzione (UE) n. 1348/2013 della Commissione, del 16 dicembre 2013, che modifica il Regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva e ai relativi metodi di analisi. Prodotto commercialmente sterile. Date le caratteristiche degli oli vegetali, non è possibile la proliferazione di microrganismi al loro interno.

##### PARAMETRI FISICO-CHIMICI

- Acidità < 0,8%
- Indice di perossidi < 20 mEq O<sub>2</sub>/kg
- Cere ≤ 150 mg/kg
- Differenza ECN 42 (HPLC) e ECN 42 ≤ 0,2
- K 232 ≤ 2,50 – K 270 ≤ 0,22 – Delta K ≤ 0,01
- Esteri etilici ≤ 30 mg/kg
- Esteri totali > 1.000 mg/kg
- Eritrodiole e uvaolo ≤ 4,5%

##### PARAMETRI ORGANOLETTICI

- Colore verde intenso / verde giallastro
- Odore e sapore normali, con aromi propri e caratteristici, senza presentare sintomi di rancidità, alterazione o contaminazione.
- Valutazione organolettica al panel test: Md = 0 e Mf > 0



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

## ASPETTI GENERALI DI UN SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

Revisione 1  
Pagine 4 di 6

### A.5. DESCRIZIONE DEI PRODOTTI (SCHEDE TECNICHE)

#### 6) CONFEZIONAMENTO (caratteristiche specifiche dell'imballaggio e del cartone)

Confezionamento sfuso in serbatoi di acciaio inox, classificati per categoria. Il prodotto è anche commercializzato confezionato in diversi formati con il marchio **Molino de las Torres**.

**Condizioni di trasporto:** Si utilizzano autocisterne fino a 27.000 kg di M.M.A.

**Destinazione finale prevista del prodotto (come e da chi):** Uso alimentare domestico.

**Condizioni e caratteristiche del numero di lotto (serbatoio/anno di produzione, numero di riempimento e numero di confezionamento):** Lottizzazione per serbatoi, in base alle categorie. La nostra etichettatura è conforme al Regolamento (UE) 1169/2011 e il relativo marchio è registrato presso l'Ufficio Spagnolo Brevetti e Marchi.

La lottizzazione viene effettuata in funzione della cantina/magazzino di provenienza, del numero di serbatoio, dell'anno di produzione, del numero di riempimento di tale serbatoio e del numero di confezionamento corrispondente.

#### D0322-L1-1

**D03** corrisponde alla **Bodega D** e al **serbatoio 0322**, nell'anno di produzione.

**L1-1** corrisponde al **numero di riempimenti** di tale serbatoio e al numero di confezionamento.

**Termine di conservazione:** due anni in assenza di luce, senza perdere la propria categoria.

**Valore nutrizionale:** Energetico.

**Modo d'uso** (istruzioni che devono figurare per evitare dubbi al consumatore nella preparazione e nel consumo del prodotto): particolarmente indicato per il consumo a crudo e per frittura.



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

## ASPETTI GENERALI DI UN SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

Revisione 1  
Pagine 5 di 6

### A.5. DESCRIZIONE DEI PRODOTTI (SCHEDE TECNICHE)

#### 7) BILANCIO NUTRIZIONALE

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	
<b>Valori medi per 100 g</b>	
<b>Valore energetico 3700 kJ/ 888 Kcal</b>	
Grassi totali, di cui	100g
Saturi	14.21g
Monoinsaturi	78.2g
Poliinsaturi	7.5g
Carboidrati, di cui	0g
Zuccheri	0g
Proteine	0g
Sale	0g

