



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

**ALLGEMEINE ASPEKTE  
EINES  
EIGENKONTROLLSYSTEMS**

Revision 1  
Seite 1 von 6

**A.5. BESCHREIBUNG DER PRODUKTE (TECHNISCHE DATENBLÄTTER)**

**A.5. BESCHREIBUNG DER  
PRODUKTE  
(TECHNISCHE DATENBLÄTTER)**

|  |                           |
|--|---------------------------|
| Erstellt:                                      | Geprüft und genehmigt:    |
| Datum:   | 22-12-22                  |
| <b>Explotaciones Agrícolas Las Rozas, S.L.</b> | <b>Gesundheitsbehörde</b> |



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

## ALLGEMEINE ASPEKTE EINES EIGENKONTROLLSYSTEMS

Revision 1  
Seite 2 von 6

### A.5. BESCHREIBUNG DER PRODUKTE (TECHNISCHE DATENBLÄTTER)

#### TECHNISCHES DATENBLATT FÜR IN DER ÖLMÜHLE HERGESTELLTES NATIVES OLIVENÖL EXTRA

##### 1) BESCHREIBUNG:

Natives Olivenöl extra wird aus der Frucht des Olivenbaums ausschließlich durch mechanische Verfahren oder andere physikalische Verfahren gewonnen, die keine Veränderung des Öls bewirken, und das keiner anderen Behandlung als dem Waschen, der Dekantierung, dem Zentrifugieren und der Filtration unterzogen wurde.

Als natives Olivenöl extra wird ein Öl bezeichnet, das keinerlei Fehler aufweist, mit einer freien Säure, ausgedrückt als Ölsäure, von höchstens 0,8 % und dessen Eigenschaften den für diese Kategorie in den geltenden Vorschriften festgelegten entsprechen.

Das gewonnene Öl wird in Behältern gelagert und kann vor der Abfüllung gefiltert werden oder nicht; alternativ kann der Verkauf direkt in loser Schüttung erfolgen.

**Handelsbezeichnung des Produkts:** Natives Olivenöl extra

**Öltyp:** Natives Olivenöl extra der Sorten Picual, Hojiblanca, Arbequina und Arbosana.

**Kategorie des genannten Produkts:** Nativ extra

**Zusammensetzung:** 100 % natives Olivenöl extra

##### 2) PROZESSBESCHREIBUNG

- Anlieferung der Oliven
- Reinigung und Möglichkeit des Waschens der Oliven
- Lagerung in Trichtern
- Mahlen, Malaxieren, Zentrifugieren
- Lose Lagerung des fertigen Produkts im Lagerkeller
- Abfüllung oder Verkauf in loser Schüttung

##### 3) MARKEN

Wir füllen unter unserer eigenen Marke “**MOLINO LAS TORRES**“ ab, oder wir können nach vorheriger schriftlicher Vereinbarung unter der Bezeichnung anderer Marken anderer Kunden abfüllen.



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

## ALLGEMEINE ASPEKTE EINES EIGENKONTROLLSYSTEMS

Revision 1  
Seite 3 von 6

### A.5. BESCHREIBUNG DER PRODUKTE (TECHNISCHE DATENBLÄTTER)

#### 1) FORMATE UND VERPACKUNG

Formate:

|             |                        |
|-------------|------------------------|
| PET 5 Liter | Natives Olivenöl Extra |
| PET 2 Liter | Natives Olivenöl Extra |
| PET 500 ml  | Natives Olivenöl Extra |
| GLAS 500 ml | Natives Olivenöl Extra |
| GLAS 250 ml | Natives Olivenöl Extra |
| GLAS 100 ml | Natives Olivenöl Extra |

#### 2) PHYSIKALISCH-CHEMISCHE UND ORGANOLEPTISCHE PARAMETER

Die im DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1348/2013 DER KOMMISSION vom 16. Dezember 2013 festgelegten, die die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 zur Festlegung der Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie über deren Analyseverfahren ändert. Handelsüblich steril. Aufgrund der Eigenschaften pflanzlicher Öle ist eine Vermehrung von Mikroorganismen in ihnen nicht möglich.

##### PHYSIKALISCH-CHEMISCHE PARAMETER

- Säuregehalt < 0.8%
- Peroxidzahl < 20 mEq O/kg
- Wachse  $\leq$  150 mg/kg
- Differenz ECN 42 (HPLC) und ECN 42  $\leq$  0.2
- K 232  $\leq$  2.50 – K 270  $\leq$  0.22 – Delta K  $\leq$  0.01
- Ethylester  $\leq$  30 mg/Kg
- Gesamtster  $>$  1.000 mg/kg
- Erythrodiol und Uvaol  $\leq$  4.5%

##### ORGANOLEPTISCHE PARAMETER

- Farbe: intensiv grün / gelbgrün
- Geruch und Geschmack normal, mit eigenen und charakteristischen Aromen, ohne Anzeichen von Ranzigkeit, Veränderung oder Kontamination.
- Organoleptische Bewertung im Paneltest: Md = 0 und Mf > 0



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

## ALLGEMEINE ASPEKTE EINES EIGENKONTROLLSYSTEMS

Revision 1  
Seite 4 von 6

### A.5. BESCHREIBUNG DER PRODUKTE (TECHNISCHE DATENBLÄTTER)

#### 3) ABFÜLLUNG (spezifische Eigenschaften der Verpackung und des Kartonmaterials)

Lose Abfüllung in Edelstahltanks, nach Kategorie klassifiziert. Das Produkt wird außerdem abgefüllt in verschiedenen Formaten und unter der Marke **Molino de las Torres** vermarktet.

**Transportbedingungen:** Es werden Tanklastwagen bis zu **27.000 kg M.M.A.** verwendet.

**Vorgesehene Endbestimmung des Produkts (wie und durch wen):** Lebensmittelverwendung im Haushalt.

**Bedingungen und Merkmale der Losnummer (Tank/Herstellungsjahr, Füllnummer und Abfüllnummer):** Losbildung nach Tanks, gemäß Kategorien.

Unsere Kennzeichnung entspricht den Vorschriften der Verordnung (EU) 1169/2011 und die genannte Marke ist beim Spanischen Patent- und Markenamt eingetragen.

Die Losbildung erfolgt in Abhängigkeit vom Herkunftslager, der Tanknummer, dem Herstellungsjahr, der Füllnummer des betreffenden Tanks sowie der entsprechenden Abfüllnummer.

#### D0322-L1-1

**D03** entspricht dem **Lager D** und dem **Tank 0322** sowie dem Herstellungsjahr. **L1-1** entspricht der Anzahl der Befüllungen dieses Tanks und der Abfüllnummer.

**Haltbarkeitsdauer:** Zwei Jahre bei Lichtschutz, ohne seine Kategorie zu verlieren.

**Nährwert:** Energiewert.

**Gebrauchsanweisung (Anweisungen, die enthalten sein müssen, damit der Verbraucher bei der Zubereitung und dem Verzehr des Produkts keine Zweifel hat):**

Besonders geeignet zum Verzehr roh und zum Frittieren.



“EXPLORACIONES AGRICOLAS  
LAS ROZAS, S.L.”

## ALLGEMEINE ASPEKTE EINES EIGENKONTROLLSYSTEMS

Revision 1  
Seite 5 von 6

### A.5. BESCHREIBUNG DER PRODUKTE (TECHNISCHE DATENBLÄTTER)

#### 4) NÄHRSTOFFBILANZ

| <b>NÄHRWERTINFORMATIONEN</b>            |        |
|---|--------|
| <b>Durchschnittswerte pro 100 g</b>     |        |
| <b>Energiegehalt 3700 kJ / 888 kcal</b> |        |
| Gesamtfett, davon                       | 100g   |
| Gesättigte Fettsäuren                   | 14.21g |
| Einfach ungesättigte Fettsäuren         | 78.2g  |
| Mehrfach ungesättigte Fettsäuren        | 7.5g   |
| Kohlenhydrate, davon                    | 0g     |
| Zucker                                  | 0g     |
| Eiweiß                                  | 0g     |
| Salz                                    | 0g     |

