

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA HOST 5L C3

Fecha: 20251007 Página: 1

CodigoProducto: 30018087

EAN13: 8410128801557

CANTIDAD NETA: 5000 ML

FORMATO UD. DE VENTA: Garrafa 5Ltr

VIDA ÚTIL (Caducidad): 365 día/s, Consumir preferentemente antes del fin de: mm/aa o aa.

VIDA SECUNDARIA: 0 día/s, Una vez abierto, conservar el envase cerrado en nevera y

consumir antes de



DISTRIBUIDO POR:

Calidad Pascual SAU

ENVASADO POR:

SOVENA ESPAÑA S.A.U., Carretera la Rinconada-Brenes, km 1.7, 41310 Sevilla

REGISTRO SANITARIO: 16.02398/SE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El aceite de oliva virgen extra es el aceite obtenido del fruto del olivo exclusivamente por medios mecánicos u otros procedimientos físicos aplicados en condiciones que excluyan toda alteración del producto, y que no se ha sometido a ningún otro tratamiento que no sea su lavado, decantación, centrifugado o filtración y que tiene una acidez libre máxima, en ácido oleico, de 2g/100g.

Denominación legal: Aceite de Oliva Virgen Extra origen España

INGREDIENTES:

Aceite de Oliva Virgen Extra

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

VALORES NUTRICIONALES	UNIDAD	CANTIDAD (por 100g) % IR (p		CANTIDAD 5 L	% IR 5 L
Valor energético (kJ)	kJ	3378			
Valor energético (Kcal)	Kcal	822			
Grasas	g	91			
-de las cuales saturadas	g	13			
-de las cuales mono- insaturadas	g	72			
-de las cuales poli- insaturadas	g	6			
Hidratos de Carbono	g	0			
-de los cuales azúcares	g	0			
Fibra	g	0			
Proteínas	g	0			
Sodio	g	0			
Sal	g	0			

IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 KJ/2000 Kcal)

VRN: Valores de Referencia de Nutrientes

	ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS		ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS
o\gamma	Altramuces y/o productos a base de ellos	NO	NO	& ⁸	Trigo Khorasan (Kamut)	NO	NO
	Apio y/o productos derivados	NO	NO	& & & & & & & & & & & & & & & & & & &	Avena	NO	NO



Pescado y/o productos

a base de pescado

Soja y/o productos a

base de soja

NO

NO

€\$3

Ø

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA HOST 5L C3

Fecha: 20251007 Página: 3

ALÉRGENO CONTENIDO TRAZAS ALÉRGENO CONTENIDO TRAZAS Cacahuetes y/o S S 0 productos a base de NO NO Trigo espelta NO NO ellos Cereales que ₩ 9 NO NO Centeno NO NO contengan gluten* Crustáceos y/o **8**8 productos a base de NO NO Trigo NO NO crustáceos Dióxido de azufre y sulfitos (>10 mg/kg o 8 NO NO NO NO Alfóncigos o Pistachos 10 mg/litro en términos de SO2 total) **(** Frutos de cáscara** NO NO NO Almendras NO Granos de sésamo y/o 88% 6 NO NO NO NΩ Avellanas prod. a base de ellos Huevos y/o productos 0 NO NO NO NO Nueces a base de huevo Leche y sus derivados 3 0 NO NO NO NO Anacardos (incluida la lactosa) Moluscos y/o productos a base de NO NO NO NO Pacanas moluscos Mostaza y/o productos NO NO Nueces de Brasil NO NO derivados

(8)

NO

NO

Nueces macadamia o

nueces de Australia y

productos derivados

Piñones

Coco

NO

NO

NO

NO

NO

NO



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

AC

Fecha:	20251007

CEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA HOST 5L C3	Página: 4

	ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS	ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS
%	Cebada	NO	NO			

INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN:

Otro

MODO DE EMPLEO:

Otros

IDENTIFICACIÓN DE LOTE:

Consumir preferentemente antes del fin de/ Lote: ver envase (Formato fecha: MM/AAAA - MM: MES; AAAA: AÑO LOTE: L-GGGGSCDDDT - (GGGG) lote madre + (S) secuencial + (C) código planta/línea (D,E,F,....,P,Q,R....) + (DDD) día juliano de envasado + (T)

DESCRIPCIÓN DEL LOTE:

Consumir preferentemente antes del fin de/ Lote: ver envase (Formato fecha: MM/AAAA - MM: MES; AAAA: AÑO LOTE: L-GGGGSCDDDT - (GGGG) lote madre + (S) secuencial + (C) código planta/línea (D,E,F,....,P,Q,R....) + (DDD) día juliano de envasado + (T)

ACONDICIONAMIENTO:

Caja de 3x5 litros

EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, ESTE PRODUCTO CUMPLE LA LEGISLACIÓN **VIGENTE EUROPEA Y ESPAÑOLA**

Todos los ingredientes utilizados, en las dosis mencionadas, son inocuos y seguros para la salud del consumidor. Están disponibles fichas técnicas de todos los ingredientes incluyendo sus características, composición y contenido de alérgenos, contaminantes como metales pesados, micotoxinas, OGM y pesticidas. Además, todos los materiales de envasado en contacto con los alimentos están certificados como aptos para uso alimentario