Pascual Dar lo mejor	**Aceite de Oliva Virgen Extra**	Fecha...: **10/07/2025**

Este documento es de aplicación a todas las referencias recogidas en este documento de **ACEITE DE OLIVA Y GIRASOL** fabricado para Calidad Pascual S.A.U. por SOVENA S.A.U. en sus instalaciones de

- Carretera La Rinconada - Brenes km 1.7, 41310 Sevilla, con Registro Sanitario **16.02398/SE**
- Ctra. de Arjona, nº 7, 23740 Andújar, Jaén, con Registro Sanitario **16.4125/J**

en unas instalaciones industriales, con unos procesos de fabricación y unas normas de Calidad que se ajustan a la legislación vigente.

DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Conforme al RD 351/2025 se define:

Aceite refinado de girasol: el procedente de las semillas de girasol (Helianthus annuus, L.)

Conforme al Reglamento 1308/2013 se define:

Aceite de oliva virgen: 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, excluidos los aceites obtenidos con el uso de disolventes o de coadyuvantes de acción química o bioquímica, por un procedimiento de reesterificación o como resultado de cualquier mezcla con aceites de otros tipos.

> **Aceite de oliva virgen extra**: el que tiene una acidez libre máxima, en ácido oleico, de 0.8 g por 100 g, cuyas otras características se ajustan a las establecidas por la Comisión, de conformidad con el artículo 75, apartado 2, para esta categoría.
>
> **Aceite de oliva virgen:** el que tiene una acidez libre máxima, en ácido oleico, de 2 g por 100 g, cuyas otras características se ajustan a las establecidas por la Comisión, de conformidad con el artículo 75, apartado 2, para esta categoría.
>
> **Aceite de oliva lampante**: el que tiene una acidez libre, en ácido oleico, de más de 2 g por 100 g y/o cuyas otras características se ajustan a las establecidas por la Comisión, de conformidad con el artículo 75, apartado 2, para esta categoría.

Aceite de oliva refinado: el aceite de oliva obtenido del refinado de aceite de oliva virgen, que tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,3 g por 100 g y cuyas otras características se ajustan a las establecidas por la Comisión, de conformidad con el artículo 75, apartado 2, para esta categoría.

Aceite de oliva que contine exclusivamente aceites de oliva refinados y aceite de oliva vírgenes: el aceite de oliva obtenido mezclando aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen distinto del lampante, que tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 g por 100 g y cuyas otras características se ajustan a las establecidas por la Comisión, de conformidad con el artículo 75, apartado 2, para esta categoría.

Aceite de orujo de oliva crudo: el aceite que se obtiene del orujo de oliva mediante un tratamiento con disolventes o empleando medios físicos, o que corresponde, salvo en determinadas características, al aceite de oliva lampante, y cuyas otras características se ajustan a las establecidas por la Comisión, de conformidad con el artículo 75, apartado 2, para esta categoría, excluido el aceite obtenido por un procedimiento de reesterificación o como resultado de una mezcla con aceites de otros tipos.

Aceite de orujo de oliva refinado: el aceite obtenido del refino de aceite de orujo de oliva crudo, que tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,3 g por 100 g y cuyas otras características se ajustan a las establecidas por la Comisión, de conformidad con el artículo 75, apartado 2, para esta categoría.

Aceite de orujo de oliva: el aceite obtenido mezclando aceite de orujo de oliva refinado y aceite de oliva virgen distinto del lampante, que tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 g por 100 g y cuyas otras características se ajustan a las establecidas por la Comisión, de conformidad con el artículo 75, apartado 2, para esta categoría.

Denominación del alimento (1)	**Denominación comercial**
Aceite de Oliva Virgen Extra origen España	**Aceite de Oliva Virgen Extra**

(1) Según R (UE) Nº 1169/2011, la denominación de un alimento debe ser la prevista en las leyes aplicables al mismo o, a falta de ellas, cualquier nombre que se acepte como denominación del alimento, de manera que los consumidores del Estado miembro en que se vende no necesiten ninguna otra aclaración para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse.

(2) Denominaciones legales según RD 308/1983 sobre Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles y Reglamento 1308/2013 sobre productos agrarios relativo a los aceites de oliva.

INGREDIENTES Y VALORES NUTRICIONALES

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ORIGEN ESPAÑA

***INGREDIENTES*:**

Ingredientes: Aceite de oliva virgen extra

Pascual Dar lo mejor	**Aceite de Oliva Virgen Extra**	Fecha...: **10/07/2025**

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 ml

Los valores nutricionales son los indicados en la ficha de producto suministrado por el maquilador con *código ET-ESO-53 y fecha 22/10/2024*;

INFORMACIÓN NUTRICIONAL.		
	Por 100 ml	
VALOR ENERGETICO	822 3378	kcal kJ
GRASAS **de las cuales**	91	g
SATURADAS	13	g
MONOINSATURADAS	72	
POLIINSATURADAS	6,0	
HIDRATOS DE CARBONO **de los cuales**	0	g
AZUCARES	0	g
PROTEÍNAS	0	g
SAL	0	g

Pascual Dar lo mejor	**Aceite de Oliva Virgen Extra**	Fecha...: **10/07/2025**

DECLARACIONES ADICIONALES PARA INCLUIR OBLIGATORIAMENTE:

Presencia de SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS conforme al Anexo II del Reglamento 1169/2011:

- Presencia de ingredientes conforme al Reglamento 1169/2011: (Si/No)

- Contiene o puede contener como ingredientes o trazas:

PRODUCTO	¿Contiene alérgenos?	Gluten	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara (frutos secos)	Apio	Mostaza	Sésamo	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	Altramuces y derivados	Moluscos y derivados
Aceite de Oliva Virgen Extra	**No**	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No

No: El producto **no contiene** la sustancia o producto.

Si: El producto **contiene** la sustancia o producto.

P: El producto **puede contener** la sustancia o producto.

PRESENTACION COMERCIAL

FORMATO 5 LITROS

Envase: Envase individual formado por garrafa de 5 litros.
Lleva etiqueta identificativa pegada.
Las referencias que se comercializarán en este formato son:

- Aceite de Oliva suave
- Virgen extra
- Girasol óptimo

Acondicionamiento: Caja 3 garrafas de 5 litros
Caja de cartón de canal B.
Lleva etiqueta de caja con la información necesaria para la identificación del producto.

Paletizado: ***Palet entero (Europalet):*** 56 cajas (14 caja/capa x 4 capas) con film estirable,

- Medidas: 1200x800x1644 mm.
- Pallet con etiqueta de 148,5 x 210 mm en dos de los cuatro lados del paletizado, con la información necesaria para la identificación del producto.

Pascual Dar lo mejor	**Aceite de Oliva Virgen Extra**	Fecha...: **10/07/2025**

IDENTIFICACION DE LOTE

Garrafas 5L:

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)

VIDA COMERCIAL

Está indicada en los envases y embalajes.

La **vida comercial** del producto, indicada mediante la **fecha de consumo preferente**, es de **365 días** desde la fecha de fabricación y mantenido en las condiciones recomendadas de conservación.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, VENTA, DISTRIBUCIÓN Y USO

El almacenamiento se lleva a cabo a temperatura ambiente y al abrigo de la luz.

La expedición se realiza siguiendo FIFO según pedido.

Grupos poblacionales de riesgo: En general, son productos de gran consumo, dirigidos a todo el público de cualquier edad.

Además de lo establecido en la legislación en materia de etiquetado, tanto los envases como la publicidad se complementan con las indicaciones de composición y características nutritivas, condiciones de conservación, etc. que pueden originar un mejor conocimiento y uso por parte del consumidor.

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.