



Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria Aceite de Oliva Virgen Extra – Clásico

Denominación de Producto	Aceite de Oliva Virgen Extra
Nombre Fantasía	Clásico
Marca	MORIXE
Nombre de la Compañía	Sierras de Mazan S.A.U.
Marco Legal	COI/T.15/NC nº 3/Rev. 18 junio de 2022 - CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO CAP VII. (Artículo 535). Codex CXS 33-1981.
Definición del producto	<p>Artículo 535 (Resolución Conjunta SPReI N° 64/2012 y SAGyP N° 165/2012) CAA "Se entiende por Aceite de oliva, el obtenido de los frutos de Olea europaea L. Se denominan Aceites de oliva vírgenes a los obtenidos a partir del fruto del olivo exclusivamente por procedimientos mecánicos y técnicos adecuados y purificado solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes).</p> <p>Aceite de oliva virgen extra: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,8 gr. cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente artículo.</p>
Presentación	PET con tapa vertedora a rosca.
Ingredientes	Aceite de oliva Virgen Extra

Características de Producto Terminado			
Parámetros Organolépticos	Color	Claro, amarillo a verde	
	Olor	Característico	
	Sabor	Característico	
	Aspecto	Limpido a 25°C	
	Mediana del defecto (Md)	Md = 0	
	Mediana del frutado (Mf)	Mf > 0	
Características Fisicoquímicas	Acidez Libre (%m/m expresado en ácido oleico)	Max. 0,8	
	Índice de Peróxidos (Meq. Oxígeno / kg de aceite)	Max. 20	
	Absorbancia en UV.	270 nm	Max. 0,22
		Δ K	Max. 0,01
		232 nm	Max. 2,50
Perfil de Ácidos Grasos	Valor Min.	Valor Max	



Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria

Aceite de Oliva Virgen Extra – Clásico

	Contenido en agua y en materias volátiles. (g/100g)	0	0.2
	Ácidos grasos Trans (en % de ácidos grasos totales)	0	0.05
	Acido mirístico (en % de ácidos grasos totales)	0	0.03
	Acido palmítico (en % de ácidos grasos totales)	7	20
	Ácido palmitoleico (en % de ácidos grasos totales)	0.3	3.5
	Ácido heptadecanoico (en % de ácidos grasos totales) *Codex CXS 33-1981.	0	0.3
	Ácido heptadecenoico (en % de ácidos grasos totales)	0	0.6
	Acido esteárico (en % de ácidos grasos totales)	0.5	5
	Ácido oleico (en % de ácidos grasos totales) *Codex CXS 33-1981.	55	83
	Ácido linoleico (en % de ácidos grasos totales)	3.5	21
	Ácido linolénico (en % de ácidos grasos totales)	0	1
	Ácido araquídico (en % de ácidos grasos totales)	0	0.6
	Ácido gadoleico (eiosenoico) (en % de ácidos grasos totales)	0	0.5
	Ácido behénico (en % de ácidos grasos totales)	0	0.2
	Ácido lignocérico (en % de ácidos grasos totales) *CAA CAP VII. (Artículo 535).	0	0.1
Pesticidas y/o plaguicidas	Herbicidas, Fungicidas, Insecticidas, Plaguicidas organoclorados, Plaguicidas organofosforados)	0	LMR (mg/kg) 0,1
Trazas Metálicas	Arsénico-*CAA CAP VII. (Artículo 535).	0.1	Max. (mg/kg)
	Plomo-*CAA CAP VII. (Artículo 535).	0.1	Max. (mg/kg)
	Hierro	3	Max. (mg/kg)
	Cobre	0.1	Max. (mg/kg)
Características Microbiológicas	No aplicable: desarrollo microbiano si no es posible porque el contenido de agua del aceite es inferior al 0,1%. no hay presencia de carbohidratos o proteínas, por lo que no es posible el crecimiento microbiano.		

ET-SG-8.5.1-09



Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria Aceite de Oliva Virgen Extra – Clásico

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción: 50 g (1/3 taza)	Cantidad por 100g				
	Valor Energético (Kcal)	899			
	Carbohidratos	0			
	Proteínas	0.1			
	Azúcares totales	0			
	Grasas Totales	100			
	Grasas saturadas	16.5			
	Grasas monoinsaturadas	70.5			
	Grasas poliinsaturadas	13			
	Grasas trans	0			
	Fibra alimentaria	0			
	Sodio	0			
	* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas				
Alérgenos	Sustancia alérgeno	Constituyente en el producto		Riesgo de contaminación cruzada	
		SI	NO	SI	NO
	Trigo, centeno, cebada, avena y derivados		X		X
	Crustáceos y productos derivados.		X		X
	Huevos y productos derivados.		X		X
	Pescado y productos derivados		X		X
	Maní y productos derivados.		X		X
	Soja y productos derivados		X		X
	Leche y productos derivados		X		X
	Frutas secas y productos derivados		X		X
Dióxido de azufre y sulfitos presentes en concentraciones iguales o mayores a 10 ppm		X		X	

Criterios de aceptación				
PARAMETRO	Método	Frecuencia	Control liberatorio SI/NO	Disposición en caso de no cumplimiento
Características Organolépticas y Físicoquímicas	Mercado interno: Análisis Laboratorio Interno	Cada Lote	Si	Cuando no se cumpla con el control liberatorio (SI) se podrá rechazar el lote



Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria Aceite de Oliva Virgen Extra – Clásico

	Exportación: Análisis laboratorio externo	Cada Lote	SI	Cuando no se cumpla con el control liberatorio (SI) se podrá rechazar el lote
--	---	-----------	----	---

Logística y transporte		
Envase	PET con tapa vertedora a rosca.	
Rotulación	Etiqueta frente y dorso	
Capsula de seguridad	Capsula de Seguridad termo contraída	
Vida útil	24 meses	
Descripción Formato Lote	Dos dígitos orden de Fabricación + dos dígitos Año Gregoriano + inicial de categoría de aceite Ej. 0324 EV	
Fecha Envasado Fecha Vencimiento	E mm/aa V mm/aa	
Unidad de Venta	12 botellas x 500ml; 12 botellas por 250ml.	
Empaque Primario	Botella PET 500ml con pico dosificador. Botella PET 500ml sin pico dosificador. Botella PET 250ml con pico dosificador.	
Empaque Secundario	Caja de Cartón Corrugado	
Conformación Pallet presentación 500ml	<u>Conformación 6 Camadas</u> 26 unidades de base x 6 camadas de altura= 156 cajas Altura: 1,73 m Largo: 1,20 m Ancho: 1 m	<u>Conformación 7 Camadas</u> 26 unidades de base x 7 camadas de altura= 182 cajas Altura: 2 m Largo: 1,20 m Ancho: 1 m
	<u>Conformación 6 Camadas</u> 38 unidades de base x 6 camadas de altura= 228 cajas Altura: 1,47 m Largo: 1,20 m Ancho: 1 m	<u>Conformación 7 Camadas</u> 38 unidades de base x 7 camadas de altura= 228 cajas Altura: 1,70 m Largo: 1,20 m Ancho: 1 m
Conformación Pallet Presentación 250ml		
Formas de consumo	Alimento listo para consumir.	
Almacenamiento	No deteriorar, ni exponer a una humedad excesiva o a temperaturas extremas. Mantener al abrigo de la luz.	