



<b>Marca comercial:</b>	<b>FRAMOLIVA</b>
<b>Denominación de venta y categoría:</b>	Aceite de oliva virgen extra. “Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.”
<b>Características organolépticas:</b>	Presenta una acidez baja, y un olor y sabor óptimos y particulares tal y como verifican los paneles de cata sensoriales. Es de color verde intenso, suave y muy afrutado, con un ligero olor a hierba recién cortada, denso y cremoso, con un toque de higuera y manzana.
<b>Características según reglamentación EU:</b>	<b>Acidez</b> $\leq 0,8$ <b>Índice de peróxidos</b> mEq O <sub>2</sub> /kg $\leq 20$ <b>Ceras</b> mg/kg $\leq 150$ <b>Monopalmitato de 2-glicerilo (%)</b> $\leq 0,9$ <b>Estigmastadienos</b> mg/kg $\leq 0,05$ <b>Diferencia entre HPLC, ECN42 and ECN42 teórico</b> $\leq 0,2$ <b>Evaluación organoléptica Mediana del Defecto (Md):</b> Md = 0 <b>Evaluación organoléptica Mediana del atributo frutado (Mf):</b> Mf > 0 <b>K 232</b> $\leq 2,50$ <b>K 270</b> $\leq 0,22$ $\Delta K \leq 0,01$
<b>Presentación:</b>	<b>Envasado en distintos formatos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Botella de vidrio de ½ litro: Embalada en cajas de cartón que contienen: 12 unidades de ½ litro</li> <li>• Botella de vidrio de 1 litro: Embalada en cajas de cartón que contienen: 12 unidades de 1 litro</li> <li>• Garrafa de PET de 5 litros: Embalada en cajas de cartón que contienen: 4 unidades de 5 litros</li> <li>• Envase de lata de 5 litros: Embalada en cajas de cartón que contienen: 3 unidades de 5 litros</li> </ul> <b>A granel:</b> El aceite se transporta a través de tubería de acero inoxidable desde los depósitos de la bodega hasta la zona conexión con camiones cisternas.
<b>Etiquetado:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Denominación del producto y definición de categoría del aceite.</li> <li>• Marca comercial.</li> <li>• Cantidad neta.</li> <li>• Identificación de la empresa: denominación, dirección y número RGSA.</li> <li>• Fecha de consumo preferente.</li> <li>• Lote.</li> <li>• Ingredientes.</li> <li>• Información nutricional.</li> <li>• Condiciones de conservación.</li> </ul>
<b>Fecha de consumo preferente:</b>	Un año y medio después de la fecha de envasado.
<b>Condiciones de conservación:</b>	Preservar del calor y del exceso de luz.
<b>Número de lote:</b>	Formado por un código constituido por: una letra para identificar la categoría del aceite, seguidamente aparece un número correlativo en el año y que asignamos a todos aquellos productos que han sido envasados con el mismo aceite del depósito de la envasadora. El último dato corresponde al año de envasado.