



Marca comercial:	MOLINO DE HUÉVAR
Denominación de venta y categoría:	Aceite de oliva virgen. “Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.”
Características organolépticas:	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.
Características según reglamentación EU:	Acidez $\leq 2,0$ Índice de peróxidos mEq O ₂ /kg ≤ 20 Ceras mg/kg ≤ 250 Monopalmitato de 2-glicerilo (%) $\leq 0,9$ Estigmastadienos mg/kg $\leq 0,1$ Diferencia entre HPLC, ECN42 and ECN42 teórico $\leq 0,2$ Evaluación organoléptica Mediana del Defecto (Md): Md = 2,5 Evaluación organoléptica Mediana del atributo frutado (Mf): Mf > 0 K 232 $\leq 2,60$ K 270 $\leq 0,25$ ΔK $\leq 0,01$
Presentación:	Envasado en distintos formatos: <ul style="list-style-type: none"> • Garrafa de PET 5 litros: Embalada en cajas de cartón que contienen: 4 unidades de 5 litros A granel: El aceite se transporta a través de tubería de acero inoxidable desde los depósitos de la bodega hasta la zona conexión con camiones cisternas.
Etiquetado:	<ul style="list-style-type: none"> • Denominación del producto y definición de categoría del aceite. • Marca comercial. • Cantidad neta. • Identificación de la empresa: denominación, dirección y número RGSA. • Fecha de consumo preferente. • Lote. • Ingredientes. • Información nutricional. • Condiciones de conservación.
Fecha de consumo preferente:	Un año y medio después de la fecha de envasado.
Condiciones de conservación:	Preservar del calor y del exceso de luz.
Número de lote:	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.