

Marca comercial:	MURUVE
Denominación de venta y categoría:	Aceite de oliva virgen extra. “Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.”
Características organolépticas:	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.
Características según reglamentación EU:	<p>Acidez $\leq 0,8$ Índice de peróxidos mEq O₂/kg ≤ 20 Ceras mg/kg ≤ 150 Monopalmitato de 2-glicerilo (%) $\leq 0,9$ Estigmastadienos mg/kg $\leq 0,05$ Diferencia entre HPLC, ECN42 and ECN42 teórico $\leq 0,2$ Evaluación organoléptica Mediana del Defecto (Md): Md = 0 Evaluación organoléptica Mediana del atributo frutado (Mf): Mf > 0 K 232 $\leq 2,50$ K 270 $\leq 0,22$ $\Delta K \leq 0,01$</p>
Presentación:	<p>Envasado en distintos formatos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Botella de vidrio de ½ litro: Embalada en cajas de cartón que contienen: 12 unidades de ½ litro
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.