Aceites Delgado S.L. Elaboración de aceites Ctra. de Aranzueque, 45. Tel.: 949 29 45 04 Fax: 949 29 44 42 19141 LORANCA DE TAJUÑA (Guadalajara)	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO.** Aceite de Oliva Virgen Extra. Variedad Arbequina. Vidrio 500 ml.	**FICHA TECNICA Nº 5122** **Fecha. 01-12-2025**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite de Oliva Virgen Extra. Aceite de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. Extracción en frio.

MARCA COMERCIAL.	CODIGO EAN.	CONTENIDO.
Cuarto Lote		500 ml.

LUGAR DE ELABORACIÓN.

Elaborado y envasado por Aceites Delgado, S.L.
Ctra. de Aranzueque, 45
19141 Loranca de Tajuña (Guadalajara)
España.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL.
Contenidos medios por 100 g. de aceite.

Valor energético	3700KJ / 888Kcal	
Grasas 100 g. de las cuales:		
Saturadas	14,3 g.	
Monoinsaturadas	78,2 g.	
Poliinsaturadas	7,5 g.	
Hidratos de Carbono de los cuales:	0 g.	
Azucares	0 g.	
Proteínas	0 g.	
Sal	0 g.	
Vitamina E	20 mg.	(167% I.D.R)

I.D.R. Ingesta Diaria de Referencia

PARAMETROS FISICO QUIMICOS.

Acidez	≤ 0,4º
Índice de Peróxidos (meq.O2/kg)	≤ 20
Ceras (mg/kg)	≤ 150
K232	≤ 2,5
K270	≤ 0,22
Deltas K	≤ 0,01

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Aceite procedente de aceituna arbequina 100%. Con frutado muy equilibrado y de entrada dulce, amargo y picante casi ausentes. Destacan aromas verdes de aceituna, manzana, tomatera, plátano, almendra verde y recuerdos de hierba fresca. Sensación sedosa en boca, con final picante leve aunque persistente y recuerdos a plátano y papilla de frutas con predominio de la manzana.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN.

Este producto es natural, la luz y el calor pueden tener efectos negativos en la evolución de su calidad. Es aconsejable transportarlo, almacenarlo, exponerlo y conservarlo al abrigo de la luz (natural y artificial).

CONSUMO PREFERENTE.

Dieciocho meses.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO.

Este producto es apto para todas las edades. Se puede usar tanto para cocinar como para aderezar alimentos.

PRESENTACIÓN.	PALETIZADO.	PESO BRUTO CAJA.
En cajas de 12 unidades	En pales de 85 cajas	10,57 kg.
PESO NETO CAJA.	**PESO BRUTO PALET.**	**PESO NETO PALET.**
5,50 kg.	894 kg.	468 kg.