



FICHA TÉCNICA: FT-A30_pt.en
AZEITE VIRGEM EXTRA

Data 20/07/2022

Rev: 0

Página 1 de 4

	Denominação Legal: Legal Denomination	AZEITE VIRGEM EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
	Denominação comercial: Trade name:	AZEITE VIRGEM EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
1	Descrição do produto: Product description:	Azeite virgem extra: azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas e apenas por processos mecânicos. Extra Virgin Olive Oil: superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.
2	Composição:	Azeite virgem extra. Extra virgin olive oil.
	Composition:	
3	Características organolépticas: Organoleptic characteristics:	
	Frutado/Fruity	≥4
	Defeitos/Defects	0
4	Características Físico-Químicas Azeite: Physico-chemical characteristics:	De acordo com o regulamento da UE 2015/1830 According to UE regulation 2015/1830
	Acidez(%ácido oleico) / Acidity(%oleic acid)	<0.4
	Índice de Peróxidos(meqO2/kg) / Peroxyde Value(meqO2/kg)	<12
	K270	<0.14
	K232	<2
	Delta-K	<0,01
	Composição de ácidos gordos/fatty acid composition	
	Mirístico C14:0(%) / Myristic C14:0(%)	<0,03
	Palmitico C16:0(%) / Palmitic C16:0(%)	7,5-20
	Palmitoleico C16:1(%) / Palmitoleic C16:1(%)	0,3-3,5
	Esteárico C18:0(%) / Stearic C18:0(%)	0,5-5

	Oleico C18:1(%) / Oleic C18:1(%)	68-83
--	----------------------------------	-------



FICHA TÉCNICA: FT-A30_pt.en
AZEITE VIRGEM EXTRA

Data 20/07/2022

Rev: 0

Página 2 de 4

	Linoleico C18:2(%) / Linoleic C18:2(%)	2,5-21
	Linoleico C18:3(%) / Linolenic C18:3(%)	<1
	Araquídico C20:0(%) / Arachidic C20:0(%)	<0,6
	Eicosanóico C20:1(%) / Eicosenoic C20:1(%)	<0,4
	Beénico C22:0(%) / Behénic C22:0(%)	<0,2
	Lignocérico C24:0(%) / Lignoceric C24:0(%)	<0,2
	Transoleico (%) / trans- oleic(%) C18:1T	<0,05
	Trans linoleico+linolénico (%)/trans linoleic+linolenic (%) C18:2T+C18:3T	<0.05
	Ésteres etílicos (mg/kg)/Ethyl esters (mg/Kg)	<35
	Diferença ECN42(%) / Difference ECN 42(%)	<0,2
	Ceras(mg/kg) / Waxes(mg/kg)	<150
	Composição de esteróis/Sterol composition	
	Colesterol (%) / Cholesterol(%)	<0,5
	Brassicasterol (%) / Brassicasterol(%)	<0,1
	Campesterol (%) / Campesterol(%)	<4
	Estigmasterol (%) / Stigmasterol(%)	<campesterol
	β-sitosterol aparente (%) / App β- sitosterol(%)	>93
	Delta-7-estigmastenol(%) / Delta-7-stigmastenol(%)	<0,5
	Total de esteróis (mg/kg) / Total sterols(mg/kg)	>1000
	Eritrodiol+uvaol (%)/Erythrodiol+uvaol (%)	<4.5
5	Informação Nutricional: Nutritional Facts:	por 100g (de acordo com o regulamento da UE 1169/2011) per 100g (According to UE regulation 1169/2011)
	Valor Energético / Energy	3700kJ/900Kcal
	Lípidos / Fat	100g

	dos quais / of which	
	Saturados, / Saturates,	16g



FICHA TÉCNICA: FT-A30_pt.en
AZEITE VIRGEM EXTRA

Data 20/07/2022

Rev: 0

Página 3 de 4

	Monoinsaturados, Mono-unsaturates,	75g
	Hidratos de Carbono / Carbohydrates	0g
	dos quais / of which	
	Açúcares, / Sugars,	0g
	Proteínas / Protein	0g
	Sal / Salt	0g
6	Contaminantes: Contaminants:	
	Metais pesados / Heavy metals	De acordo com o regulamento da UE 1881/2006 e alterações posteriores / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
	Benzo-alfa-pireno (µg/kg) / Benzo-alpha-pyrene (µg/kg)	De acordo com o regulamento da UE 1881/2006 e alterações posteriores / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
	4HAP(µg/kg) / 4PAH(µg/kg)	De acordo com o regulamento da UE 1881/2006 e alterações posteriores / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
	Ácido erúxico (g/kg) / Erucic acid (g/kg) Derivados halogenados(mg/kg) / Halogenated Solvents	De acordo com o regulamento da UE 696/2014 e alterações posteriores / <i>According to UE regulation 696/2014 and amendments</i>
	Derivados Halogenados/Halogenated Solvents	De acordo com o regulamento da UE 2568/1991 e alterações posteriores / <i>According to UE regulation 2568/1991 and amendments</i>
	Pesticidas / Pesticides	De acordo com o regulamento da UE 396/2005 e alterações posteriores / <i>According to UE regulation 396/2005 and amendments</i>
	Somatório de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)(pg/g gordura) Sum of dioxins(WHO-PCDD/F-OMS)(pg/g fat)	De acordo com o regulamento da UE 1881/2006 e alterações posteriores / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
	Somatório de dioxinas e de PCBs semelhantes às dioxinas(pg/g gordura) Sum of dioxins and dioxins-likePCBS(pg/g fat)	De acordo com o regulamento da UE 1881/2006 e alterações posteriores / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
7	Embalado em: / Packed in:	
	Pet/pet	
	Vidro/Glass	200ml, 250ml
	Lata/Tin	
	Recipiente/Tarrine	10ml
	Miniaturas/ Miniatures	
8	Características Microbiológicas: Microbiological characteristics:	Não aplicável no azeite devido ao seu baixo teor de água. <i>No applicable in oils because of its low water content</i>

9	Condições especiais / Special conditions	
---	---	--



FICHA TÉCNICA: FT-A30_pt.en
AZEITE VIRGEM EXTRA

Data 20/07/2022

Rev: 0

Página 4 de 4

	de armazenamento: / storage:	Conservar num local fresco, seco e afastado da luz. Fechar bem o recipiente após a sua utilização <i>Keep in a cool, dry place and store away from direct light. Recap after each use</i>
	de transporte: / of transport:	Não é necessário controlo de temperatura <i>Is not necessary any temperature control</i>
	Consumir de preferência antes de / Best before	12 meses a partir da data do embalamento em recipientes 6 meses a partir da data de embalamento em vidro <i>12 months from the date of packaging in tubs 6 months from the date of packaging in glass</i>
10	Rotulagem: Labelling:	Informação detalhada no artigo 9 do regulamento UE 1169/2011: Nome do alimento, lista de ingredientes, quantidade líquida, prazo de validade, condições de conservação, condições de utilização, razão social, informação nutricional, menções obrigatórias do regulamento 29/2012 <i>Information described in the article 9 of UE regulation 1169/2011: name of the food, list of ingredients, net quantity, best before date, special storage conditions, conditions of use, name or business name, nutrition declaration, mandatory claims according to UE regulation 29/2012</i>
11	Destino final previsto para o produto Target population	O produto pode ser consumido por todos os grupos populacionais. Adequado para vegans, vegetarianos, ovo-lactovegetarianos, celíacos The product is suitable for everybody. Suitable for vegans, vegetarians, ovo-lacto-vegetarians and celiac
12	Alergénios Allergens	Não contém nenhum dos alergénios descritos no Anexo II do regulamento da UE 1169/2011 The product does not contain any of the allergens explained in Annex II of UE regulation 1169/2011
13	OGM GMO	Não existem variedades de azeitonas geneticamente modificadas. Nas nossas instalações não estão presentes produtos geneticamente modificados, evitando assim possíveis contaminações cruzadas. O produto pode ser considerado livre de OGM de acordo com os regulamentos da UE 1829/2003 e 1830/2003. There are not GMO olives. In our facilities there are not any GMO, this avoid possible cross-contamination. The product can be considered GMO free according to UE regulation 1829/2003 and 1830/2003
14	Lote: Batch:	O lote consta de 6 dígitos: AANNNN. -AA correspondem aos dois últimos dígitos do ano civil. -NNNN é um número natural sequencial que indica o número do item de trabalho. The batch consists on 6 digits: AANNNN. -AA correspond to the last two digits of the calendar year. -NNNN is a consecutive natural number indicating the work part number.
15	Modo de Aplicação: How to use:	É utilizado a gosto para a preparação e tempero de pratos It is used at will for the preparation and dressing of dishes.

As informações detalhadas são confidenciais e não podem ser divulgadas sem o consentimento prévio da Borges Agricultural & Industrial Edible Oils SAU/ Capricho Andaluz S.L.

Detailed information is confidential so it can not disclose their content without prior consent of Borges Agricultural & Industrial Edible Oils SAU/Capricho Andaluz S.L