



# PRODUCT TECHNICAL SHEET

FR-SEC-B-01-FM  
Rev 1  
Hoja 1 de 4

## Datos Básicos

**Nombre del Producto:** Aceite de Oliva Virgen Extra – FULL MOON PAGO BALDIOS SAN CARLOS

**Especificación del Producto:** Se considera aceite de oliva virgen extra, al aceite obtenido de las aceitunas, sólo por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones que no alteran el aceite, y sin tener ningún otro tratamiento diferente del lavado, decantación o centrifugación. La extracción se realiza en frío y sin filtrar. No puede contener más del 1% de acidez, lo que significa que los ácidos grasos libres no superan 1 gramo por 100 gramos.

**Cata: Elaborado** con aceitunas de la variedad arbequina. Se trata de un aceite frutado intenso, de sabor almendrado, muy dulce y agradable con un tono ligeramente picante. Su aroma recuerda a frutas silvestres, frutas de huerto y recuerdos a plátano.

**Variedad de Aceituna:** ARBEQUINA

**Productor y envasador:** Pago Baldíos San Carlos, S.L.      **Provincia:** Cáceres      **Localización Geográfica:** Valle del Tiétar

**Fecha de Recogida:** October

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (Análisis número 10 12363 realizado por Laboratorio Agroalimentario y de Residuos de Extremadura en fecha 04/01/2011)

|   |                                   |   |  |
|---|-----------------------------------|---|--|
| <b>Mediana del Atributo Frutado: 6.3</b>  |                                   | <b>Mediana del Defecto (Md): 0</b>  |  |
| <b>Análisis Nutricional:</b> Análisis número 10 12363 realizado por Laboratorio Agroalimentario y de Residuos de Extremadura en fecha 04/01/2011) |                                   | <b>Análisis Crítico:</b> Análisis número 10 12363 realizado por Laboratorio Agroalimentario y de Residuos de Extremadura en fecha 04/01/2011) |  |
| <b>Media Cuantitativa</b> :100g   | <b>Valor Energético:</b> 894 Kcal | Acidity: 0,1(%)   |  |
| CARBOHYDRATES: (%): 0,0   |                                   | K232: ≤ 1.78  | CE REGULATION NR<br>1989/2003 6TH NOV 2003 |
| SUGAR (%): 0  |                                   | K270: ≤ 0.19  |  |
| PROTEIN (%): 0  |                                   | PEROXIDE LEVEL (meqO2/kg): 4.0  |  |
| Total FAT (%): 99,6   |                                   | FATTY ACIDS(%)  |  |
| Saturated (%): 14   |                                   | Ac. Palmítico (C16:0): 10.9   |  |
| Poliinsaturated (%): 4.2  |                                   | Ac. Palmitoléico (C16:1): 1.0   |  |
| Monoinsaturated (%): 80.8   |                                   | Ac. Margárico (C17:0): 0.1  |  |
| Cholesterol (mg/kg): 2.8  |                                   | Ac. Margaroléico (c17:1): 0.12  |  |
| Dietetic Fiber (%):0.0  |                                   | Ac. Esteárico (c18:0): 2.7  |  |
| Sodium (p.p.m): <L.C. ppm   |                                   | Ac. Oleico (c18:1): 80.5  |  |
| Total Wax / Ceras Totales (mg/Kg): 101.8  |                                   | Ac. Linoleico (18:2): 3.5   |  |
|   |                                   | Ac. Linoléico (C18:3): 0.7  |  |
|   |                                   | Ac. Aráquico (c20:0): 0.4   |  |
|   |                                   | Ac. Gadolénico (C20:1): 0.0   |  |
|   |                                   | Ac. behénico (c22:0): 0.1   |  |
|   |                                   | TOTAL TRANS FATTY ACIDS: 0  |  |

## Contaminantes

PESTICIDAS      De acuerdo al Real Decreto 280/1994 18 febrero, que establece límite máximo de residuos de plaguicidas y su control en productos vegetales.

**Aditivos:** No contiene coadyuvantes.

**CONSUMIDORES SENSIBLES:** -----

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** En un almacén limpio, seco y con buena temperatura, protegido del sol.



# PRODUCT TECHNICAL SHEET

FR-SEC-B-01-FM  
Rev 1  
Hoja 2 de 4

## EMBALAJE Y PALETIZADO

Estuche de regalo individual 500ml (63x63x281mm)

Botella 500 ml (glass) / Botella 200 ml (glass)



CONTAINS 14 G FAT PER SERVING  
VER INFORMACIÓN NUTRICIONAL

SEE NUTRITIONAL INFORMATION FOR FAT CONTENT

EXTRACCIÓN EN FRÍO SIN FILTRAR NON-FILTERED COLD EXTRACTION.  
ACEITE DE OLIVA DE CATEGORÍA SUPERIOR, OBTENIDO DIRECTAMENTE DE ACEITUNAS Y SOLO MEDIANTE PROCEDIMIENTOS MECÁNICOS.  
ACEITE CON SABOR FRUTAL INTENSO Y TONOS DE MANZANA Y PLÁTANO.  
UTILIZADO POR LOS MÁS PRESTIGIOSOS RESTAURADORES Y HOTELES GRAN LUJO DEL MUNDO.  
ESPECIAL PARA ADEREZOS EN CRUDO.  
OBTAINED DIRECTLY FROM THE OLIVES, ONLY THROUGH MECHANICAL METHODS. THE OIL IS SMOOTH WITH INTENSE FRUITY FLAVOUR AND TONES OF APPLE AND BANANA.  
THE OIL USED BY THE MOST FAMOUS CHEFS AND THE FINEST HOTELS IN THE WORLD.  
SPECIAL FOR SEASONING RAW FOOD AND DISHES.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Letra N° / Lot number:  
Consumir preferentemente  
antes del fin de:  
Best Before end:

Sanitary Registry ID: RGS16.03638CC

PRODUCT OF SPAIN

Packed & Exported by:

PAGO BALDIOS DE SAN CARLOS SL

10320 MALADAS, CÁCERES, SPAIN

Phone: 34-927-577223 - Fax: 34-927-577215

ecelhe@pagobaldiosanCarlos.co

www.pagobaldiosanCarlos.com

NET VOL. 0.53 QT. 16.91 FL. OZ. (500ml)

Estate Bottled

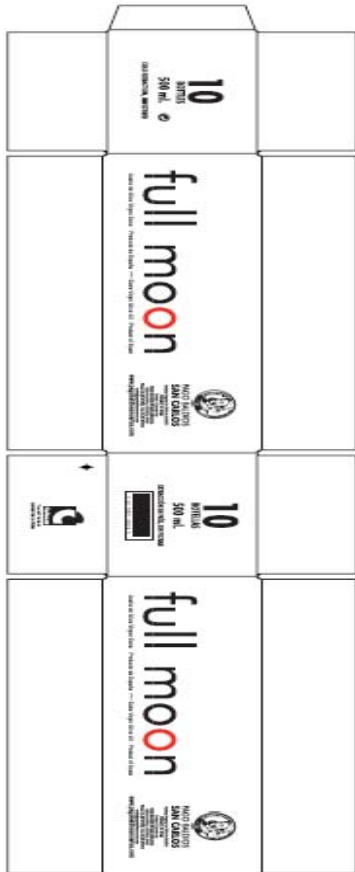




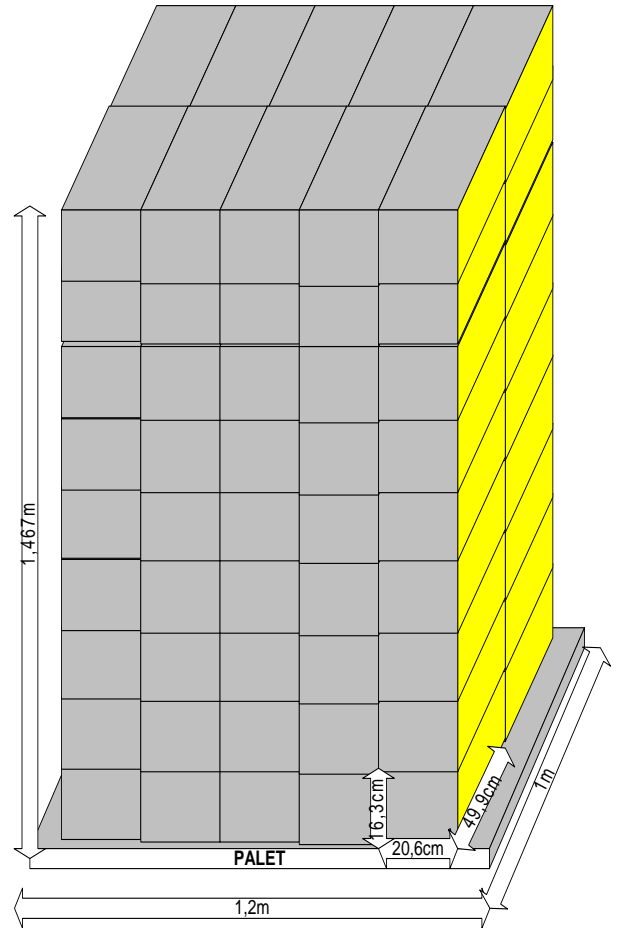
# PRODUCT TECHNICAL SHEET

FR-SEC-B-01-FM  
Rev 1  
Hoja 3 de 4

500ml (cristal) cajas cartón con 10 unidades  
(163x499x206mm)



Europalet con 90 cajas (9 filas, 10 cajas por fila)

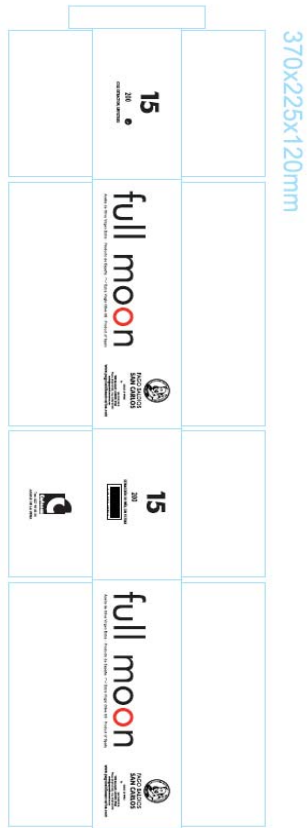




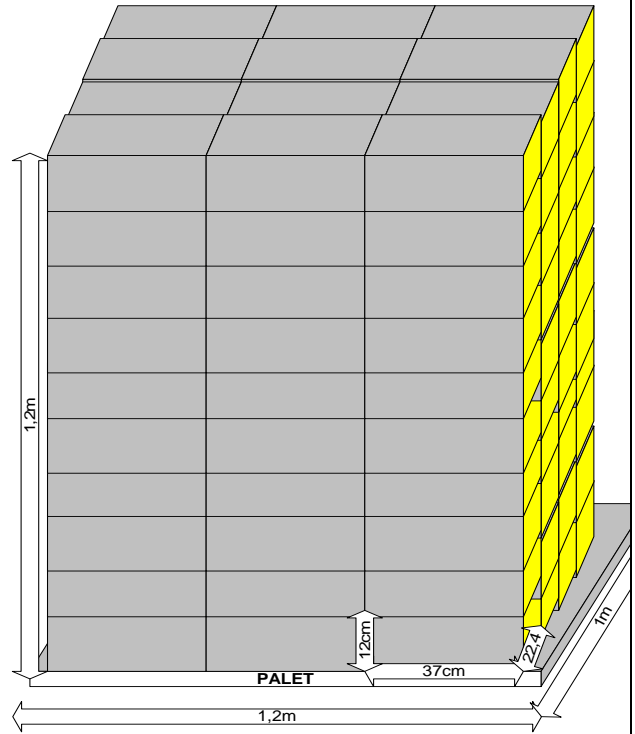
# PRODUCT TECHNICAL SHEET

FR-SEC-B-01-FM  
Rev 1  
Hoja 4 de 4

200 ml (cristal) cajas cartón con 15 unidades (370 x 225 x 120 mm)



Pallet americano (1.20 m x 1 m) con 120 cajas (10 filas: 12 cajas por fila)



SANITARY REGISTRY NR:

16.03639/CC

EMISION DATE:

JANUARY 2011