



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FR-SEC-B-01-PB
Rev 1
Hoja 1 de 5

DATOS BÁSICOS

Nombre del producto: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA – PAGO BALDIOS SAN CARLOS

Especificación producto: Se considera aceite de oliva virgen extra el aceite obtenido de las aceitunas solo 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: Se trata de un aceite cornicabra, color amarillo dorado con reflejos verdes que anticipan el atributo frutado. Tiene un balance armónico entre dulce al principio, amargo de hojas verdes y picante de intensidad media que resalta aún más su poderosa personalidad. La textura del aceite es fluida y aterciopelada con notas de hierba fresca, alcachofa y almendras verdes.

Variedad de aceitunas: CORNICABRA

Productor y envasador: Pago Baldíos San Carlos **Provincia:** Cáceres **Localización:** Valle del Tiétar

Fecha de recogida: Finales de Octubre

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (Análisis número 10_12364 realizado por el Laboratorio Agroalimentario y de Residuos de Extremadura fecha 04/01/2011)

Mediana del Atributo Frutado: 4.7

Mediana del Defecto: 0

Análisis Nutricional: Análisis número 10_12364 realizado por el Laboratorio Agroalimentario y de Residuos de Extremadura fecha 04/01/2011)

ANÁLISIS CRÍTICO: Análisis número 10_12364 realizado por el Laboratorio Agroalimentario y de Residuos de Extremadura fecha 04/01/2011)

Medida Cuantitativa: 100g	Valor energético: 896 Kcal	Acidez: 0,1 (%)
CARBOHYDRATES: (%): 0,6		K232: ≤ 1.60
SUGAR (%): 0		K270: ≤ 0.11
PROTEIN (%): 0		PEROXIDE LEVEL (meqO2/kg): 3.4
Total FAT (%): 99.3		FATTY ACIDS(%)
Saturated (%): 15.6		Ac. Palmítico (C16:0): 13.5
Poliinsaturated (%): 9.6		Ac. Palmitoléico (C16:1): 1.4
Monoinsaturated (%): 74.1		Ac. Margárico (C17:0): 0.1
Cholesterol (mg/kg): 1.9		Ac. Margaroléico (c17:1): 0.2
Dietetic Fiber (%): 0.0		Ac. Esteárico (c18:0): 1.7
Sodium (p.p.m): <L.C. ppm		Ac. Oleico (c18:1): 72.7
Total Wax / Ceras Totales (mg/Kg): 151.7		Ac. Linoleico (18:2): 9.1
		Ac. Linolénico (C18:3): 0.6
		Ac. Aráquico (c20:0): 0.4
		Ac. Gadolénico (C20:1): 0.3
		Ac. behénico (c22:0): 0.0
		TOTAL TRANS FATTY ACIDS: 0.0

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.

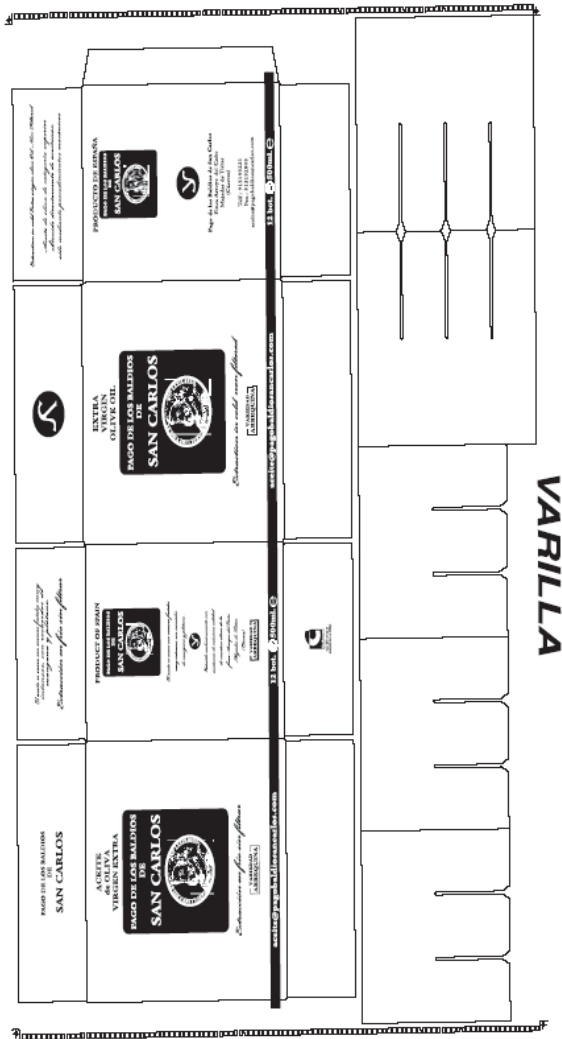


FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

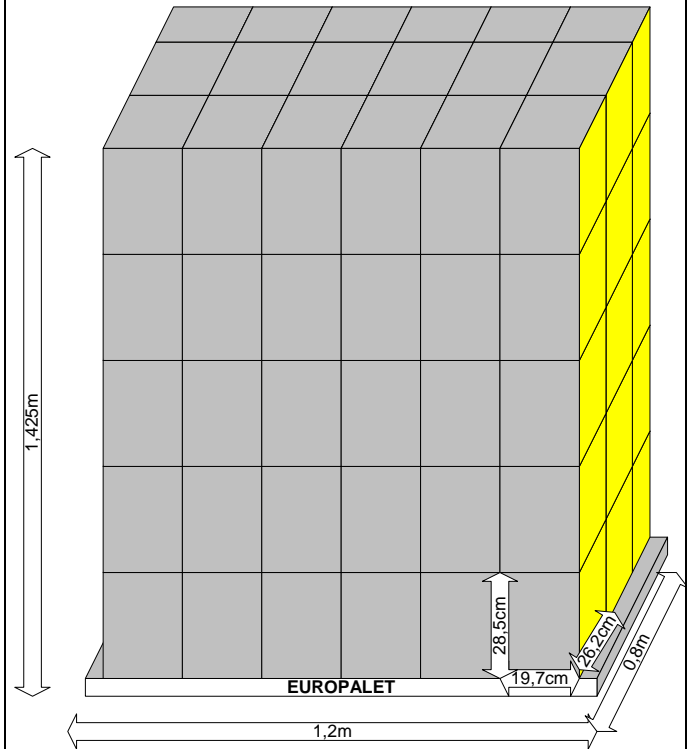
FR-SEC-B-01-PB
Rev 1
Hoja 2 de 5

EMBALAJE Y PALETIZADO

Cajas de Cartón con 12 botellas de cristal de 500ml
(262x197x285mm)



Europalet con 90 cajas (5 niveles: 18 cajas por nivel)



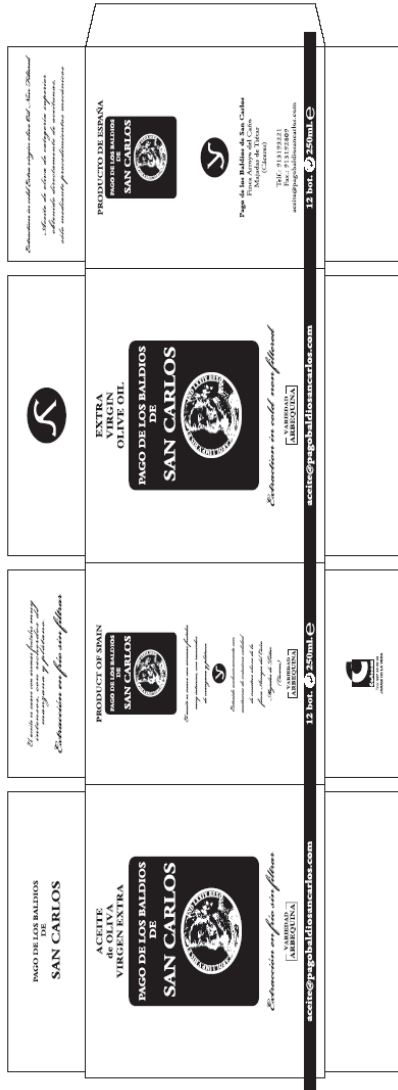


FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

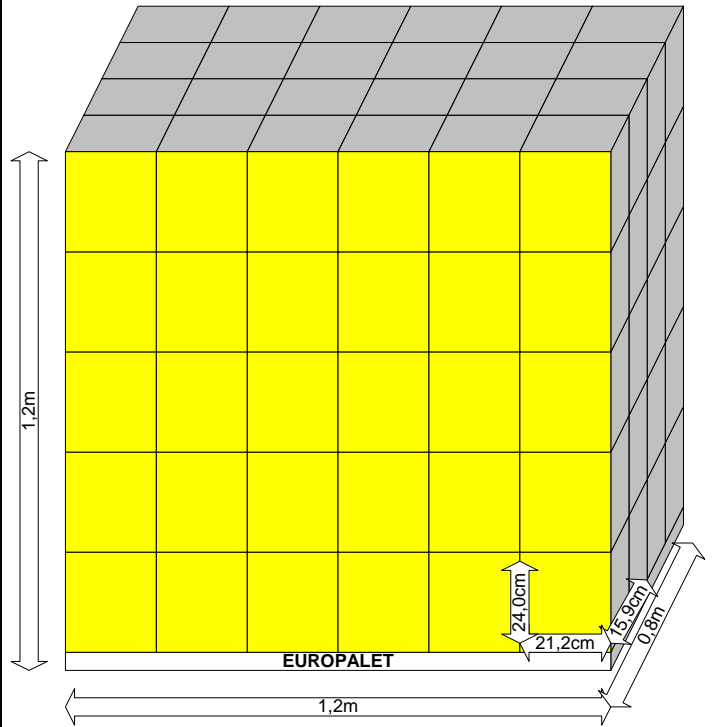
FR-SEC-B-01-PB
Rev 1
Hoja 3 de 5

EMBALAJE Y PALETIZADO

Cajas de cartón de 12 botellas 250 ml (212x159x240mm)



Europalet con 120 cajas (5 niveles: 24 cajas por nivel)

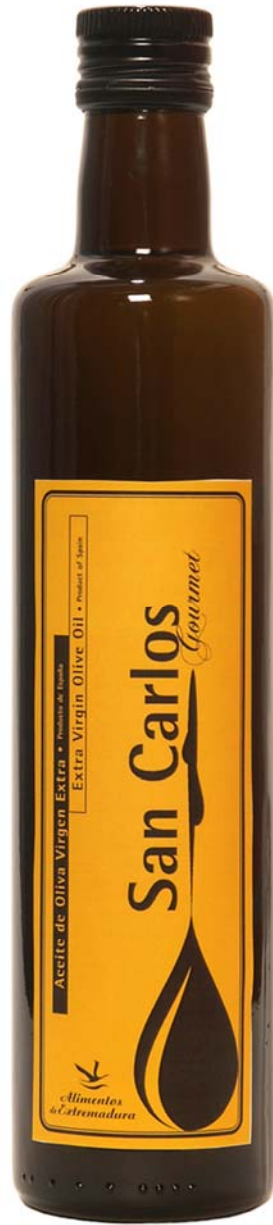




FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FR-SEC-B-01-PB
Rev 1
Hoja 4 de 5

BOTTLE





FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FR-SEC-B-01-PB
Rev 1
Hoja 5 de 5

ETIQUETA FRONTAL

Extra Virgin Olive Oil • Product of Spain

Producto de España • Extra Virgin Olive Oil

san carlos

Gourmet

ETIQUETA TRASERA

Accite de Oliva  Extra Virgin Olive Oil

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. EQUILIBRIO ARMÓNICO, DULCE AL PRINCIPIO, AMARGO DE HOJAS VERDES Y PICANTE MEDIO, QUE RESALTA SU PODEROSA PERSONALIDAD.

ESPECIAL PARA ADEREZOS EN CRUDO.

OBTAINED DIRECTLY FROM THE OLIVES, ONLY THROUGH MECHANICAL METHODS, HARMONIC BALANCE, SWEET AT THE BEGINNING, BITTER OF GREEN LEAVES AND MEDIUM INTENSITY PEPPERY HIGHLIGHTING ITS POWERFUL PERSONALITY. SPECIAL FOR SEASONING RAW FOOD AND DISHES.



NUTRITION FACTS

Serving size 1 Tbsp (15 ml)
Serving Per Container 500 ml: 34 servings

AMOUNT PER SERVING		
Calories 122		Fat Calories 122
	Grams	% Daily Value*
Total Fat	14g	20%
Saturated Fat	2.2g	11%
Trans Fat	0.0g	
Polyunsaturated Fat	0.7g	
Monounsaturated Fat	11.1g	
Cholesterol	0mg	0.00%
Sodium	0mg	0.00%
Total Carbohydrate	0g	0.00%
Protein	0g	0.00%

Not a significant source of dietary fiber, sugars, Vitamin A, Vitamin C, Calcium and Iron. * Percent Daily Values are based on a 2,000 calories diet

Max. Acidity 0.2% - K₂₃₂ 0.16

Peróxidos: 10.2 meq O₂/ Kg fat · Ceras/Wax: 124.2 mg/Kg

Lot# / Lot number:

Consumir preferentemente
antes del fin de:

Best Before end:



Sanitary Registry ID: R05A16.03639/CC
PRODUCT OF SPAIN
Packed & Exported by:
PAGO BALDIOS DE SAN CARLOS SL
19529 MAJADAS, CÁCERES, SPAIN
Phone: 34-927-577233 - Fax: 34-927-577215
arella@pagobaldiosancarlos.com



www.pagobaldiosancarlos.com

COUPAGE
CORNICABRA-ARBEQUINA

DE EXTREMADURA

NET VOL. 0,53 QT. 16,91 FL. OZ. (500ml)

Estate Bottled

SANITARY REGISTRY NR:

16.03639/CC

FECHA EMISIÓN:

ENERO 2011