



# PRODUCT TECHNICAL SHEET

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

## Datos Básicos

**Nombre del Producto:** Aceite de Oliva Virgen Extra – 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:** Complejo frutado verde de intensidad media alta, donde se aprecian también notas de otras frutas maduras, manzana madura, almendra madura y verde de hierba recién cortada; en boca es muy dulce y almendrado, con un ligero amargor y un picor algo más intenso y persistente. Un Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina Extremeño muy limpio y elegante.

**Variedad de Aceituna:** ARBEQUINA

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

**Fecha de Recogida:** Octubre

## 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: 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 Nutricional:</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	Acidez: 0.1 %	
CARBOHYDRATES: (%): 0,0		K232: ≤ 1.78	
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. Linolénico (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      PESTICIDAS

**Aditivos:** No contiene coadyuvantes.

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

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



# PRODUCT TECHNICAL SHEET

## ENVASES Y PALLETS

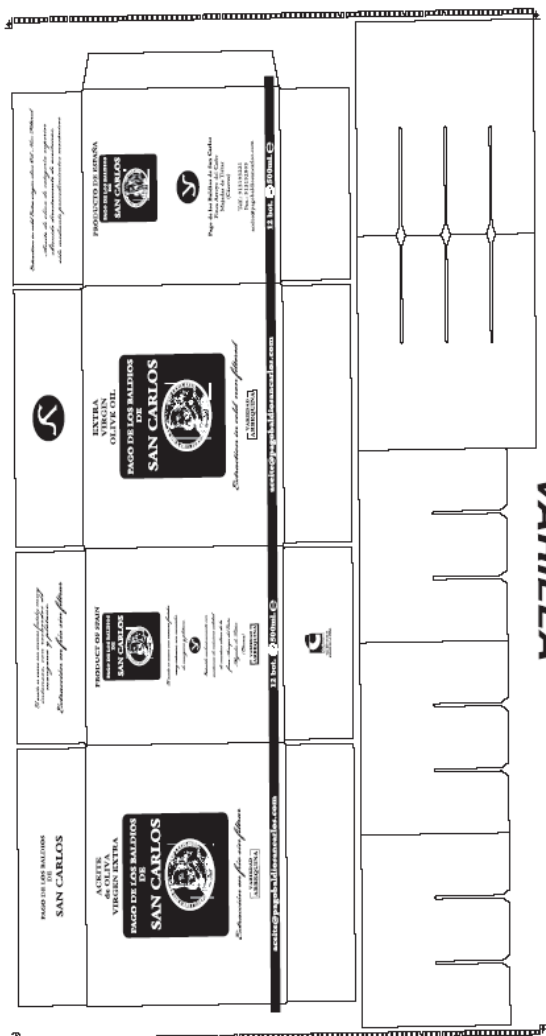
Estuches regalo individual 500ml (glass)(63x63x281mm)



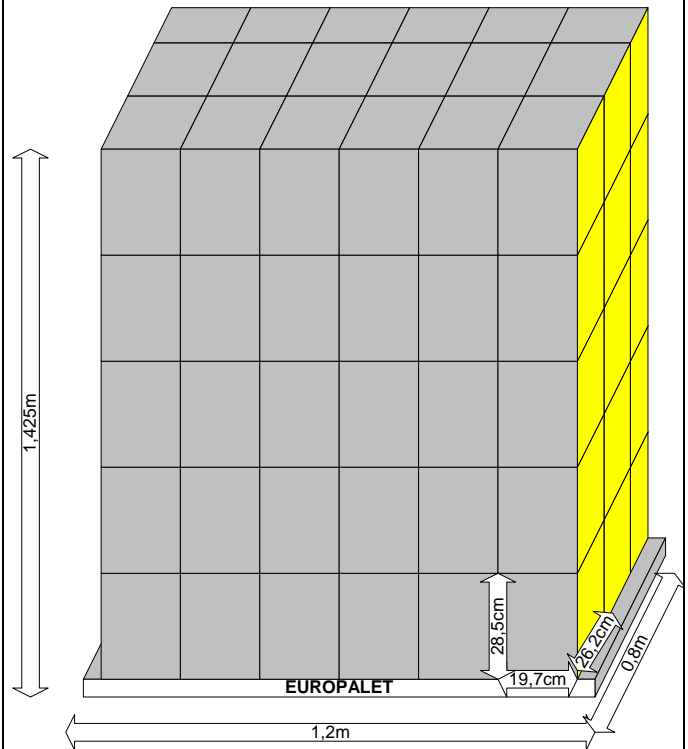
500ml (glass cajas de 3 unidades (210x65x390mm)



500ml (glass) cajas con 12 unidades (262x197x285mm)



Europalet con 90 cajas (5 filas: 18 cajas por fila)





# PRODUCT TECHNICAL SHEET

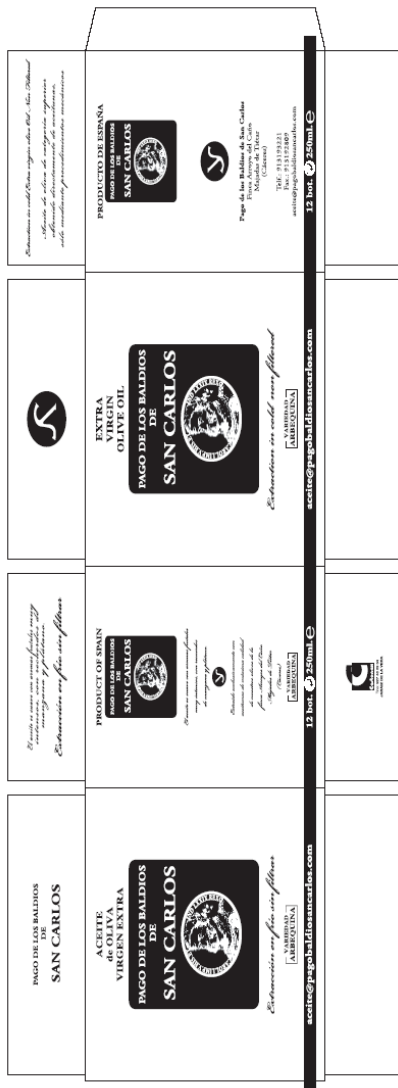
FR-SEC-B-01-PB  
Rev 1  
Hoja 3 de 4

## ENVASES Y PALLETS:

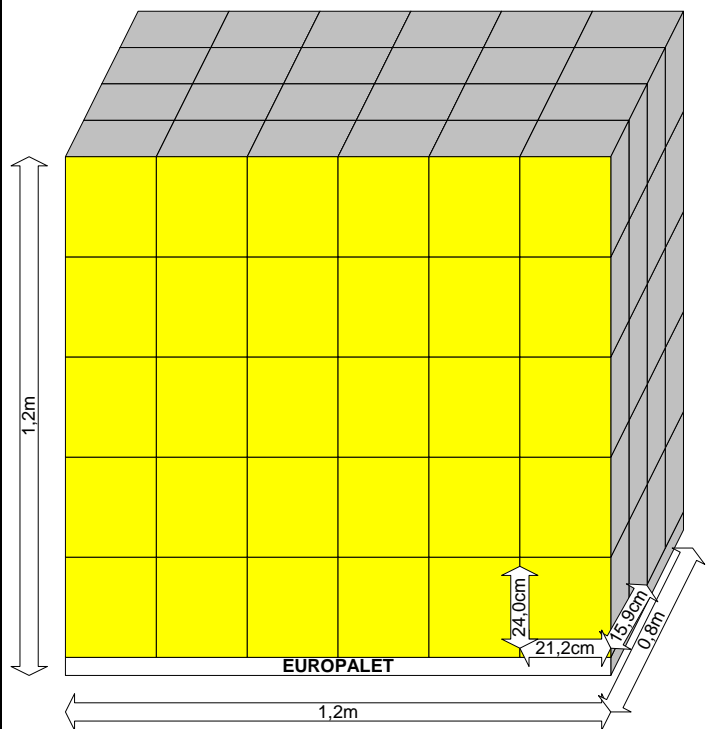
250ml (glass) CAJAS REGALO INDIVIDUAL (58x58x237mm)



250ml (glass) Cajas cartón 12 unidades (212x159x240mm)



Europalet con 120 cajas (5 levels: 24 boxes per level)





# PRODUCT TECHNICAL SHEET

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

## BOTELLA



## ETIQUETA FRONTAL

**PAGO BALDIOS  
SAN CARLOS**



**ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA**

**EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL**

MAX. ACIDITY 0.1\*



Contains 14 g fat per serving  
Ver información nutricional  
See nutritional  
information for fat content.

Extracción en frío sin filtrar  
Non-filtered Cold Extraction

VARIEDAD / VARIETY  
ARBEQUINA


**EXTREMADURA**



www.pagobaldiosancarlos.com  
NET VOL.  
0.26 QT. 8.45 FL.OZ. (250ML)  
Estate Bottled

## ETIQUETA TRASERA

Aceite de Oliva Virgen Extra  
Extra Virgin Olive Oil  
**PAGO BALDIOS  
SAN CARLOS**



CONTIENE 14 G DE GRASAS POR SERVIRIO  
VER INFORMACIÓN NUTRICIONAL

SEE NUTRITIONAL INFORMATION FOR FAT CONTENT  
CONTAINS 14 GRAMS OF FAT PER SERVING  
EXTRACTION EN FRÍO SIN FILTRAR. EXTRACCIÓN COLD EXTRACTION.  
DE LAS OLIVAS DE CALIDAD SUPERIOR, OBTENIDO DIRECTAMENTE  
ACEITE CON ELASO PASTA, MOLIENDO Y TORNADO MANUALLY Y  
PLAINDO.

UTILIZADO POR LOS MÁS PRESTIGIOSOS RESTAURADORES Y HOTELS  
SPANISH LUGAR DEL MUNDO.

SEPROSA. PARA AMERICOAS EN CRISTO.  
OBTAINED DIRECTLY FROM THE OLIVES ONLY THROUGH MECHANICAL  
METHODS THE FULL FLAVOR WITH NATURAL FRUIT FLAVORS AND  
TONES OF APPLE AND BANANA.

THE OIL USED BY THE MOST FAMOUS CHEFS AND THE FINEST HOTELS IN  
THE WORLD.

NUTRITION FACTS		
Serving size 1 Tbsp (15 ml)		
Serving Per Container 220 ml: 17 servings		
AMOUNT PER SERVING		
Calories 124	grams	Fat Calories 124 % Daily Value*
Total Fat	14g	21%
Saturated Fat	2.5g	12%
Trans Fat	0.5g	
Polyunsaturated Fat	1.5g	
Monounsaturated Fat	9.5g	60%
Cholesterol	0mg	0.00%
Sodium	0mg	0.00%
Total Carbohydrate	0.1g	0.20%
Fiber	1g	6.67%


\*Not a significant source of dietary fiber, sugars, Vitamin A, Vitamin C, Calcium and Iron. \*Percent Daily Values are based on a diet of 2,000 calories diet.  
Max. Acidity 0.1% - K<sub>232</sub> 8.00  
Peróxido: 6.8 meq O<sub>2</sub>/Kg grasas - 6.8 meq O<sub>2</sub>/Kg fat.  
Cera: 175.5 mg/kg

Lot# / Lot number:

Consumir preferentemente  
antes de las etc.

Best Before end:

Sanitary Registry ID: RGS/16.03639CC  
PRODUCT OF SPAIN  
Packd & Exported by:  
PAGO BALDIOS SAN CARLOS, S.L.  
16020 MALADAS, CÁDIZ, SPAIN  
Phone: 34-927-577223 - Fax: 34-927-577215  
mailto:info@pagobaldiosancarlos.com  
www.pagobaldiosancarlos.com



8 43 7 007 723 052

NET VOL. - 0.26 QT. 8.45 FL. OZ. (250ml)  
Estate Bottled

Nr de Registro Sanitario

16.03639/CC

Fecha de Emisión:

Enero 2011