



FICHA TÉCNICA

FR-SEC-B-01-
FMACE500
Rev 5
Hoja 1 de 3

DATOS BÁSICOS

Nombre del Producto: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA - FULL MOON PAGO BALDIOS SAN CARLOS

Especificaciones del producto: Aceite de Oliva Virgen Extra, obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos, en condiciones que no alteran el aceite, y sin utilizar ningún otro tratamiento diferente al lavado, decantación y centrifugación. Extracción en frío y sin filtrar. Mínima acidez, inferior al 1%, lo que significa que los ácidos grasos libres no exceden de 1 gramo cada 100 gramos **Ingredientes:** 100% Aceitunas Arbequina.

Cata: Es un aceite con un muy intenso sabor afrutado, notas de hierbas frescas, plátanos, fresas y con un toque amargo muy agradable y ligeramente picante.

Variedad de aceituna: ARBEQUINA

Productor y Envasador:

Pago Baldíos San Carlos, S.L.

Provincia: Cáceres

Localización Geográfica: Valle del Tiétar

Fecha Recolección: Octubre

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (Análisis número 14_04824 by Laboratorio Agroalimentario y de Residuos de Extremadura date 04/12/2014)

Average of Fruity Attribute (Mf): 5.3

Defect Median (Md): 0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (Análisis número 14_04824 by Laboratorio Agroalimentario y de Residuos de Extremadura date 04/12/2014)

MEDICION CUANTITATIVA: 100g	VALOR ENERGETICO: 894 Kcal	
CARBOHYDRATOS (%): <0,05		Acidez: 0,1(%)
AZUCAR (%): <0,05		K232: 1,88
PROTEINAS (%): <0,05		K270: 0,4
Total GRASAS(%): 98,7		NIVEL DE PERÓXIDOS (meqO2/kg): 5
Saturadas (%): 15,3		FATTY ACIDS(%)
Poliinsaturadas (%): 9,6		Ac. Palmítico (C16:0): 13,2
Monosaturadas (%): 73,8		Ac. Palmitoléico (C16:1): 1,8
Colesterol (mg/kg): 3,6		Ac. Margárico (C17:0): 0,1
Fibra Dietética (%): $\leq 0,05$		Ac. Margaroléico (c17:1): 0,3
Sodio (p.p.m): <0,05 ppm		Ac. Esteárico (c18:0): 1,6
Total Wax / Ceras Totales (mg/Kg): <50 mg/kg		Ac. Oleico (c18:1): 72,4
Num. Iodo: 76		Ac. Linoleico (18:2): 9,0
		Ac. Linolénico (C18:3): 0,7
		Ac. Aráquico (c20:0): 0,4
		Ac. Gadolénico (C20:1): 0,3
		Ac. behénico (c22:0): 0,1
		TOTAL TRANSACIDOS GRASOS: 0

Contaminantes

PESTICIDAS

De acuerdo a los límites máximos de residuos de plaguicidas europeos.

Aditivos: NO CONTIENE ADITIVOS

CONSUMIDORES SENSIBLES: -----

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



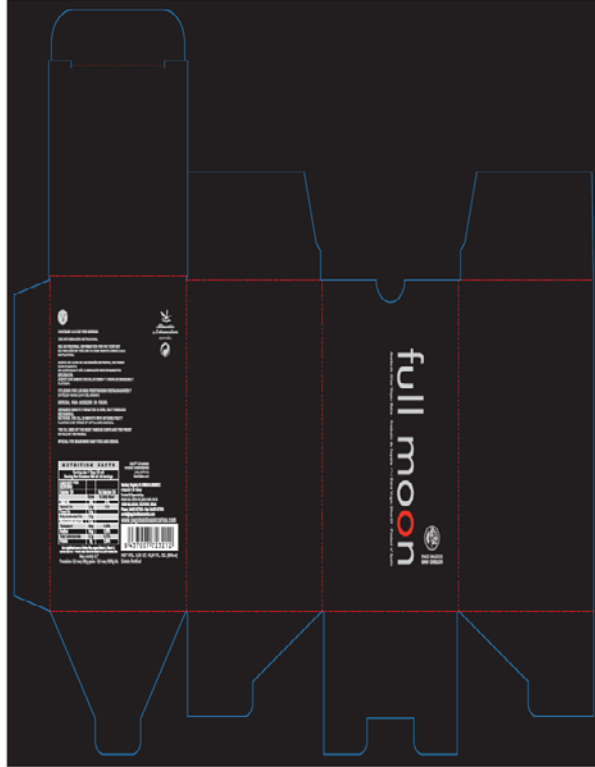
FICHA TÉCNICA

FR-SEC-B-01-
FMACE500
Rev 5
Hoja 2 de 3

EMBALAJES Y PALLETES:

Estuche individual 500ml (cartón)(93x93x145mm)

Botella 500 ml (cristal)



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.

NUTRITION FACTS

Serving size 1 Tbsp (15 ml)

Serving Per Container 500 ml: 34 servings

AMOUNT PER SERVING

Calories 124

Total Fat 14.5g 28%

Saturated Fat 2.5g 5%

Trans Fat 0.0g 0%

Polysaturated Fat 1.5g 3%

Monounsaturated Fat 9.5g 20%

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 0mg 0%

Total Carbohydrate 0.1g 0%

Protein 0g 0%

Net a significant source of dietary fiber, vitamin A, vitamin C, calcium and iron. *Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.

Peroxidos: 5.3 meq O2/g grasa - 5.3 meq O2/Kg fat.

Lot # / Lot number:
Consumir preferentemente
antes del fin de:
Best Before end:

Sanitary Registry ID: RGSA16.03639/CC

PRODUCT OF SPAIN

Packed & Exported by:

PAGO BALDIOS DE SAN CARLOS SL

10529 MAJADAS, CACERES, SPAIN

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

scelle@pagobaldiosanCarlos.com

www.pagobaldiosanCarlos.com

8 143 7007 17232 12

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

Estate Bottled





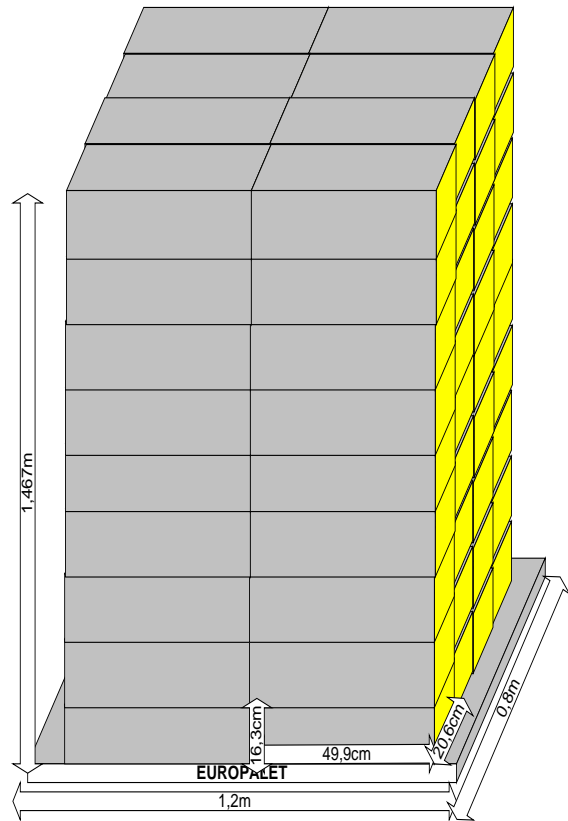
FICHA TÉCNICA

FR-SEC-B-01-
FMACE500
Rev 5
Hoja 3 de 3

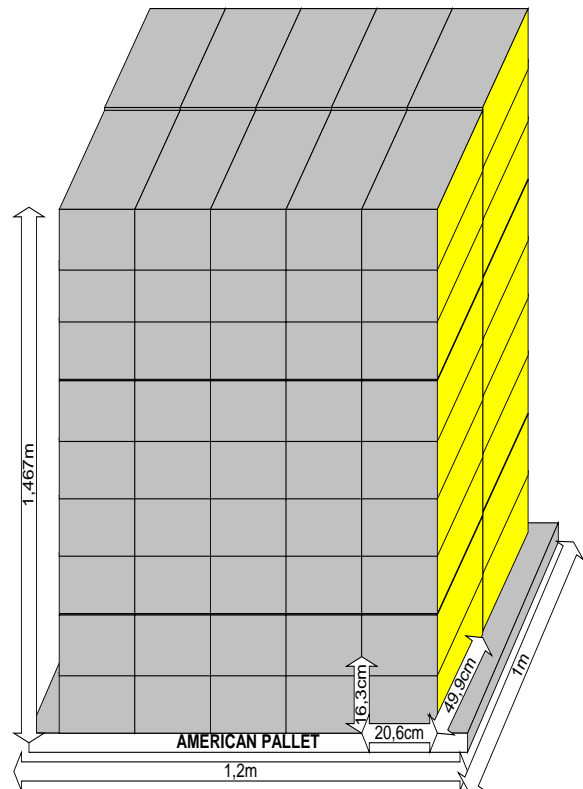
500ml (cristal) cajas de carton con 10 unidades
(163x499x206mm)



Europalet con 72 cajas (9 filas: 8 cajas por fila)



Pallet Americano con 90 cajas (9 filas: 10 cajas por fila)



REGISTRO SANITARIO Nr.:

16.03639/CC

FECHA EMISION:

MARZO- 2015