

## NOMBRE

# Artajo 8 Arbequina BIO



DESCRIPCIÓN	Aceite de oliva virgen extra ecológico.		
COMPOSICIÓN	Aceituna variedad Arbequina recolectada principalmente en enero. Sin alérgenos conocidos.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Sensaciones olfativas de frutado ligeramente verde. Aceite equilibrado en boca, dulce, atributo característico de la arbequina recolectada en enero.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Parámetros calidad Artajo 8 Arbequina BIO: Acidez: $\leq 0,2^\circ$ Índice de peróxidos: $\leq 15$ mEq O <sub>2</sub> K232: $\leq 2,00$ K270: $\leq 0,15$ $\Delta K$ : $\leq 0,01$ Ceras: $\leq 120$ Inferiores a valores del REGLAMENTO (CEE) N° 2568/91. Densidad a 20°: 0,916 g/L		
PRESENTACIONES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Botella dórica vidrio oscuro 250 ml.</li> <li>- Botella dórica vidrio oscuro 500 ml.</li> <li>- Botella dórica vidrio oscuro 1L.</li> <li>- Lata litografiada 250 ml.</li> <li>- Lata litografiada 2,5L.</li> <li>- Lata litografiada 5L.</li> <li>- Botella PET verde 1L.</li> </ul>		
ETIQUETADO	Especificaciones etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Denominación producto.</li> <li>o Información nutricional.</li> <li>o Número de lote: AR8-XXYYYBIO <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ AR8: Abreviatura del producto</li> <li>▪ XX: Año de envasado</li> <li>▪ YYY: Día juliano del año de envasado</li> <li>▪ BIO: Procedente de agricultura ecológica.</li> </ul> </li> <li>o Consumo preferente: MM/AA. Dos años desde su envasado.</li> </ul>		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar al abrigo del calor y de la luz solar directa.		
USO PREVISTO	Consumo en crudo como aliño o cocinado como ingrediente de cocina.		
Aprobado por:	Andrea Urzaiz Huguet	Firma:	 <p><b>AGROEBRO</b> B 31283336 Ctra. Nacional 232, Km 98 31512 Fontellas (Navarra) Tel.: 948.410.017</p>