

NOMBRE

Artajo 6 BIO Arbequina



DESCRIPCIÓN	Aceite de oliva virgen extra ecológico.
COMPOSICIÓN	Aceituna variedad Arbequina recolectada principalmente al final del invierno. Sin alérgenos conocidos.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Aroma frutado maduro. Aceite equilibrado en boca, ligeramente dulce y poco picante, atributos característico de la arbequina recolectada en un índice de madurez de 3 a 5 (piel entre rojo-granate y negra, pulpa sin enverar)
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Parámetros calidad Artajo 6 Arbequina BIO: Acidez: $\leq 0,2^\circ$ Índice de peróxidos: ≤ 15 mEq O ₂ K232: $\leq 2,00$ K270: $\leq 0,15$ ΔK : $\leq 0,01$ Ceras: ≤ 120 Inferiores a valores del REGLAMENTO (CEE) N° 2568/91. Densidad a 20°: 0,916 g/L
PRESENTACIONES	- Botella PET verde 1L. - Botella PET verde 2L. - Botella PET verde 5L.
ETIQUETADO	Especificaciones etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011. o Denominación producto. o Información nutricional. o Número de lote: AR6-XXYYBIO ▪ AR6: Abreviatura del producto ▪ XX: Año de envasado ▪ YYY: Día juliano del año de envasado ▪ BIO: Procedente de agricultura ecológica o Consumo preferente: MM/AA. Dos años desde su envasado.
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:

AGROEBRO

B 31283336
Ctra. Nacional 232, Km 98
31512 Fontellas (Navarra)
Tel.: 948.410.017