

0. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se denomina "Aceite de Oliva Virgen Extra", al obtenido mediante la trituración del fruto del olivo sano, recolectado en el estado de madurez adecuado y de calidad tal, que sometido a procesos exclusivamente mecánicos, se extraiga un zumo natural de aceituna, obtenido por molturación de nuestras variedades Picual (20%) y Hojiblanca (80%).

En todo el proceso se utilizan únicamente medios de producción mecánicos, salvaguardando la naturalidad y calidad del producto obtenido. Nuestros aceites envasados se pueden diferenciar en cinco tipologías distintas, las cuales obedecen a diferentes variedades y estados de maduración de la aceituna en el momento de su molturación, siempre dentro de la categoría Virgen Extra, y se denominan según MARCA y DESCRIPTOR +VARIEDAD:

LOXA ENVERO HOJIBLANCA: Es el primer Aceite de Oliva Virgen Extra que se obtiene en cada campaña, cuando todas las aceitunas aún están verdes. Con un alto frutado de aceituna verde e intenso sabor con un toque predominante picante. De primera extracción en frío, recomendado para deleitarse tomándolo en crudo y en ensaladas. Variedad predominante: HOJIBLANCA

LOXA ENVERO PICUAL: Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido sólo al comienzo de campaña, cuando la mayoría de aceitunas aún están verdes. Con un alto frutado de aceituna verde e intenso sabor, con un toque predominante amargo. De primera extracción en frío, recomendado para deleitarse tomándolo en crudo, en ensaladas y como aderezo de pescados y verduras. Variedad predominante: PICUAL

LOXA 1958 (Tradicional): Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido cuando la aceituna comienza su maduración y la mayoría de los frutos han cambiado a color morado. Con un frutado medio de aceituna verde y toques de amargo y picante que consiguen el equilibrio perfecto entre sabor y aroma. De primera extracción en frío, admite cualquier uso pero en especial para tomar en crudo en tostadas, ensaladas y como condimento de la mayor parte de platos de la cocina mediterránea. Variedad predominante: HOJIBLANCA.

HACHOLIVA (Selección Suave): Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido cuando la aceituna ha madurado en el árbol su recolección se realiza de mediados de campaña en adelante y todos los frutos ya son de color negro. Con un frutado medio de aceituna madura, es un aceite muy dulce con un picante y amargo muy leves. Admite cualquier uso pero está especialmente indicado para la alta cocina en la elaboración de dulces, salsas y como base de platos elaborados.

ECOLOGICO: Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido de cultivo ecológico de fincas y productores certificados, diferenciándose igualmente con el descriptor de gama ENVERO para aceites muy tempranos, y bajo la marca MORAYMA para aceites de aceitunas recolectadas en su punto óptimo de maduración. Variedad predominante: HOJIBLANCA.



LOXA

ENVERO

MORAYMA



ECA: C-04-24 RO:01/18-00011

FICHA TÉCNICA - DATA SHEET

1. INGREDIENTES:

100% Aceite de Oliva Virgen Extra.
No contiene ningún tipo de aditivo alimentario.
Las especificaciones Físico-Químicas máximas admisibles son:
Acidez %<0.8 / Índice de Peróxidos mEq02/kg<20 /
Ceras mg/kg <250 / K232<250 / K270<0.10
Mediana del defecto=0 Mediana del atributo frutado >0
Las especificaciones variarán en cada lote homogéneo, para lo cual se emitirá boletín analítico por cada depósito, no envasando ningún aceite con valores superiores a los admisibles en todos los parámetros y una acidez máxima de 0.4°.

3. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

No se modifican las características del producto con el tiempo de forma significativa, pero es recomendable consumirlo antes de dos años a partir de la fecha de envasado, siempre que se utilice un formato que sea opaco a la luz, siendo los mejores envases la lata y el vidrio oscuro. En caso de utilizar formatos claros se fija en 1 año la fecha de consumo preferente. Fecha que vendrá especificada en cada envase independientemente, marcándose con láser de forma indeleble en la propia botella (en el pet y latas) o en el tapón o cápsula (en el vidrio) con el siguiente FORMATO:

L-xx-XX (donde L=lote, xx=nº campaña y XX=nº lote)
mm-yyyy (mes y año de consumo preferente)

El nº de campaña corresponde a la campaña agrícola, siendo su nomenclatura según el ejemplo: (Campaña 17/18=19).

2.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético medio por 100 ml: 3.700 Kj (900 Kcal)

Grasas 100 g de las cuales:

-Saturadas..... 14 g

-Monoinsaturadas..... 78 g

-Poliinsaturadas..... 8 g

Hidratos de Carbono... 0 g

-Azúcares..... 0 g

Fibra Alimentaria..... 0 g

Proteínas..... 0 g

Sal..... 0 g

Vitamina E..... 15,5 mg

Valor referencia Nutrientes(129%VRN)

4. CONDICIONES ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

No apilar las cajas en más de 5 alturas, proteger del exceso de luz y calor, mantener en sitio fresco y seco.

5. EMBALAJE GENERAL:

Caja cartón micro,
agrupadas sobre
palet euro
(80X120 Cmts)



LOXA

ENVERO



6. LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS (De acuerdo con el Reg. UE 1169/2011)

Producto:

Proteínas lácteas: No
Cacahuets y derivados: No
Lactosa y/o azúcares lácteos: No
Aceite de cacahuete: No
Huevo y ovoproductos: No
Sésamo: No
Proteína de soja y derivados: No
Aceite de sésamo: No
Aceite de soja: No
Glutamato (añadido E620-E625): No
Gluten: No
Sulfitos (E220-E228): No
Trigo: No
Ácido Benzoico/Parabenes: No
Centeno: No
Colorantes (E102,E110,E122,
E124,E128,E129,E151,E154,E155): No
Termera y derivados: No
Tartrazina (E 102): No
Pollo y derivados: No
Canela: No
Pescado: No
Vainilla: No
Mariscos: No
Coriandro/cilantro: No
Maíz y derivados: No
Apio: No
Cacao: No
Umbelíferas: No
Levadura: No
Zanahoria: No
Legumbres: No
Altramuz: No
Frutos secos y derivados: No
Mostaza: No
Aceite de frutos secos: No
Moluscos (derivados): No
Si = presente No = ausente
¿? Desconocido
* posible contaminación cruzada

7. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

-No concierne. -El aceite de oliva virgen es estéril, sin aire, ni agua, donde las bacterias, sean aeróbicas o anaeróbicas, no pueden desarrollarse y sobrevivir. -De acuerdo con la Reg. UE 1169/2011 no contiene alérgenos. -El producto suministrado para consumo humano cumple con las vigentes leyes europeas.

8. COMPOSICIÓN

-Contenido en insaponificables: < 1.5% -Esteroles totales: > 1000 mg/ 100g -Colesterol: < 0.5% - Brassicasterol: < 0.1 -Campesterol: < 4% -Estigmasterol: < Campesterol -Delta-5-23- estigmastadienol+Cleresterol+Beta-sitosterol+ Sitostanol+Delta-5-Avenasterol+Delta-5-24-estigmastadienol: > 93% -Delta-7-estigmastenol: < 0.5% -Erythorodiol y uvaol: < 4.5% -Tocopheroles: 5-15 mg/ 100g -Vitamina E: 2-13 mg/100g -Ceras:C42+C44+C46: < 150mg/kg -2 Monopalmitato de glicerilo: < 0.9 si el %total de ácido palmítico es <_14% <1.0 si el % total de ácido palmítico es > 14% -Estigmastadieno: < 0.05 mg/kg - Diferencia ECN 42 HPLC y cálculo teórico: < 0.2

9. ASPECTO

-Fluido por encima de 12°C. -Puede volverse neblinoso y cristalizar a más baja temperatura.

10. COLOR

-De amarillo dorado a verde oscuro.

11. PROPIEDADES FÍSICAS

-Densidad: 0.910-0.916 -Índice de refracción: 1.467-1.471 -Índice de iodo: 75-94 -Índice de saponificación: 184-196 mg/g

12. INGREDIENTES:

-No hay ingredientes, mas que el propio producto, por lo que no hay posibilidad de incluir ingredientes OGM.

-Producto obtenido directamente de aceitunas sanas y sólo mediante procedimientos mecánicos.



LOXA

ENVERO

MORAYMA



**ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA**

SAN ISIDRO DE LOJA S.C.A.
Pol. Ind. Manzanil II, Avda. José Velasco s/n
18300 - LOJA (Granada) - España

N.R.S. 1.6001.559/GR
Tel: 958320198 - 958327038
loxa@loxa.es

APCC-Ver.6.1 05/2021



















FICHA TÉCNICA - DATA SHEET

**SAN ISIDRO
DE LOJA S.C.A.**

NO DISPONIBLE

NO DISPONIBLE

NO DISPONIBLE

FOTO							
MARCA-DESCRIPTOR	MORAYMA-BIO	LOXA-ENVERO	LOXA-ENVERO	LOXA-ENVERO	LOXA-ENVERO	LOXA-ENVERO	LOXA-ENVERO
VARIEDAD	ECO	HOJIBLANCA	HOJIBLANCA	HOJIBLANCA	HOJIBLANCA	HOJIBLANCA	PICUAL
ENVASE	PET	LATA	LATA	LATA	VIDRIO	VIDRIO	LATA
CONTENIDO	5,0 LTS	5,0 LTS	2,5 LTS	0,5 LTS	0,5 LTS	0,25 LTS	5,0 LTS
REFERENCIA	- 0707700 -	- 0720404 -	- 0720403 -	- 0720402 -	- 0720401 -	- 0720400 -	- 0720304 -
CIERRE	PVC	PVC	PVC	PVC	DOP.IRR.	DOP.IRR	PVC
EAN13	 8 43 7003 206832	 8 43 7003 206863	 8 43 7003 206870	 8 43 7003 206887	 8 43 7003 206757	 8 43 7003 206740	 8 43 7003 206900
EAN14 CAJA	 8 43 70032 06832 6	 8 43 70032 06863 0	 8 43 70032 06870 8	 8 43 70032 06887 6	 8 43 70032 06757 2	 8 43 70032 06740 4	 8 43 70032 06900 2
UNIDADES X CAJA	3	2	4	6	6	10	2
PESO XCAJA	14.20 KGS	10.16 KGS	10.48 KGS	3,34 KGS	5.40 KGS	4.89 KGS	10.16 KGS
CAJASXEUROPALET	56	84	84	196	130	110	84



LOXA

ENVERO



ES-ECO-028-AN
Agricultura UE



ECA: C-04-24 RO:01/18-00011

**ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA**

SAN ISIDRO DE LOJA S.C.A.
Pol. Ind. Manzanil II, Avda. José Velasco s/n
18300 - LOJA (Granada) - España

N.R.S. 1.6001.559/GR
Tel: 958320198 - 958327038
loxa@loxa.es

APCC-Ver.6.1 05/2021

FICHA TÉCNICA - DATA SHEET

**SAN ISIDRO
DE LOJA S.C.A.**

NO DISPONIBLE

NO DISPONIBLE

NO DISPONIBLE

NO DISPONIBLE

NO DISPONIBLE

FOTO							
MARCA-DESCRIPTOR	LOXA-ENVERO	LOXA-ENVERO	LOXA-ENVERO	LOXA-ENVERO	LOXA-ENVERO	LOXA-ENVERO	LOXA-ENVERO
VARIEDAD	PICUAL	PICUAL	PICUAL	PICUAL	ECOLOGICO	ECOLOGICO	ECOLOGICO
ENVASE	LATA	LATA	VIDRIO	VIDRIO	LATA	LATA	LATA
CONTENIDO	2,5 LTS	0,5 LTS	0,5 LTS	0,25 LTS	5,0 LTS	2,5 LTS	0,5 LTS
REFERENCIA	0720303	0720302	0720301	0720300	0720204	0720203	0720202
CIERRE	PVC	PVC	DOP.IRR.	DOP.IRR.	PVC	PVC	PVC
EAN13							
EAN14 CAJA							
UNIDADES X CAJA	4	6	6	10	2	4	6
PESO XCAJA	10.48 KGS	3.34 KGS	5.40 KGS	4,89 KGS	10.16 KGS	10.48 KGS	3.34 KGS
CAJASXEUROPALET	84	196	130	110	84	84	196



LOXA

ENVERO



ES-ECO-028-AN
Agricultura UE



ECA: C-04-24 RO:01/18-00011

**ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA**

SAN ISIDRO DE LOJA S.C.A.
Pol. Ind. Manzanil II, Avda. José Velasco s/n
18300 - LOJA (Granada) - España

N.R.S. 1.6001.559/GR
Tel: 958320198 - 958327038
loxa@loxa.es

APPCC-Ver.6.1 05/2021

FICHA TÉCNICA - DATA SHEET



FOTO							
MARCA-DESCRIPTOR	LOXA-ENVERO	LOXA-ENVERO	LOXA-1958	LOXA-1958	LOXA-1958	LOXA-1958	LOXA-1958
VARIEDAD	ECOLOGICO	ECOLOGICO	COUPAGE	COUPAGE	COUPAGE	COUPAGE	COUPAGE
ENVASE	VIDRIO	VIDRIO	LATA	LATA	LATA	VIDRIO	VIDRIO
CONTENIDO	0,5 LTS	0,25 LTS	5,0 LTS	2,5 LTS	0,5 LTS	0,5 LTS	0,25 LTS
REFERENCIA	— 0720201 —	— 0720200 —	— 0720152 —	— 0720151 —	— 0720150 —	— 0720101 —	— 0720100 —
CIERRE	DOP.IRR.	DOP.IRR.	PVC	PVC	PVC	PILFER IR.	PILFER IR.
EAN13							
EAN14 CAJA							
UNIDADES X CAJA	6	10	2	4	6	12	15
PESO XCAJA	5.40 KGS	4.89 KGS	10.16 KGS	10,48 KGS	3.34 KGS	10.02 KGS	7.14 KGS
CAJASXEUROPALET	130	110	84	84	196	76	115



LOXA

ENVERO



ES-ECO-028-AN
Agricultura UE



ECA: C-04-24 RO:01/18-00011

**ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA**





















SAN ISIDRO DE LOJA S.C.A.
Pol. Ind. Manzanil II, Avda. José Velasco s/n
18300 - LOJA (Granada) - España

N.R.S. 1.6001.559/GR
Tel: 958320198 - 958327038
loxa@loxa.es

APCC-Ver.6.1 05/2021

FICHA TÉCNICA - DATA SHEET

**SAN ISIDRO
DE LOJA S.C.A.**

FOTO							
MARCA-DESCRIPTOR	LOXA-1958	LOXA-1958	LOXA-1958	LOXA-1958	LOXA-1958	LOXA- QR	LOXA-QR
VARIEDAD	COUPAGE	COUPAGE	COUPAGE	COUPAGE	COUPAGE	COUPAGE	COUPAGE
ENVASE	PET	PET	PET	PET	PET	PET	PET
CONTENIDO	25 ML	0,25 LTS	0,5 LTS	1,0 LTS	2,0 LTS	5,0 LTS	5,0 LTS
REFERENCIA	-0720006-	-0720003-	-0720004-	-0720001-	-0720002-	-0720005-	-0720007-
CIERRE	PILFER	PVC	PVC	PVC	PVC	PVC	PVC
EAN13	 8 43 7003 206627	 8 43 7003 206412	 8 43 7003 206634	 8 43 7003 206320	 8 43 7003 206313	 8 43 7003 206306	 8 43 7003 206306
EAN14 CAJA	 8 43 70032 06627 8	 8 43 70032 06412 0	 8 43 70032 06634 6	 8 43 70032 06320 8	 8 43 70032 06313 0	 8 43 70032 06306 2	BANDEJA
UNIDADES X CAJA	84	20	15	15	8	3	24
PESO XCAJA	2.62 KGS	4.60 KGS	7.11 KGS	14.09 KGS	15.00 KGS	14.20 KGS	120 KGS
CAJASXEUROPALET	180	120	80	45	35	56	8



LOXA

ENVERO



ES-ECO-028-AN
Agricultura UE



ECA: C-04-24 RO:01/18-00011

**ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN y
VIRGEN
EXTRA**

SAN ISIDRO DE LOJA S.C.A.
Pol. Ind. Manzanil II, Avda. José Velasco s/n
18300 - LOJA (Granada) - España

N.R.S. 1.6001.559/GR
Tel: 958320198 - 958327038
loxa@loxa.es

APPCC-Ver.6.1 05/2021

FICHA TÉCNICA - DATA SHEET



FOTO		 BANDEJA					
MARCA-DESCRIPTOR	HACHOLIVA SELECCIÓN	HACHOLIVA	HACHOLIVA	HACHOLIVA			
VARIEDAD	AOVE-COUPAGE	AOVE-COUPAGE	AOV-COUPAGE	AOV-COUPAGE			
ENVASE	PET	PET	PET	PET			
CONTENIDO	5,0 LTS	5,0 LTS	1,0 LTS	5,0 LTS			
REFERENCIA	0707110	0707005	0707015	0707010			
CIERRE	PVC	PVC	PVC	PVC			
EAN13							
EAN14 CAJA		BANDEJA					
UNIDADES X CAJA	3	24	15	3			
PESO XCAJA	14.20 KGS	120.00 KGS	14.30 KGS	14,20 KGS			
CAJASXEUROPALET	56	8	50	56			



LOXA

ENVERO



ES-ECO-028-AN
Agricultura UE



ECA: C-04-24 RO:01/18-00011

0. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se denomina "Aceite de Oliva Virgen", al obtenido mediante la trituración del fruto del olivo recolectado del árbol y de calidad tal, que sometido a procesos exclusivamente mecánicos, se extraiga un zumo natural de aceituna, obtenido por molturación de nuestras variedades Picual (20%) y Hojiblanca (80%).

En todo el proceso se utilizan únicamente medios de producción mecánicos, salvaguardando la naturalidad y calidad del producto obtenido. Se usan aceitunas que han madurado en el árbol, en la segunda parte de la campaña, obteniendo un aceite de oliva de color amarillo oro verdoso, frutado de aceituna madura, muy dulce, muy poco amargo y muy poco picante, que puede tener algún leve defecto de cata, ocasionado por la maduración del fruto y la recolección mas tardía.

Se recomienda su uso, mas que para tomar en crudo, en cocina para freír, elaboración de salsas y elaboración de platos como ingrediente indispensable de la cocina mediterránea.

1. INGREDIENTES:

Los mismos detallados para el AOVE.

2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

La misma detallada para el AOVE.

3. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y LOTEADO:

La misma detallada para el AOVE.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

La misma detallada para el AOVE.

5. EMBALAJE:

El mismo detallada para el AOVE.

6. LISTA DE ALÉRGENOS:

La misma detallada para el AOVE.

7. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS:

Las misma detalladas para el AOVE.

8. COMPOSICIÓN:

La misma detallada para el AOVE.

9. ASPECTO:

La misma detallada para el AOVE.

10. COLOR:

El mismo rango detallada para el AOVE.

11. PROPIEDADES FÍSICAS:

Las mismas detalladas para el AOVE.

12. INGREDIENTES:

No hay ingredientes, mas que el propio producto, por lo que no hay posibilidad de incluir ingredientes OGM.

-Producto obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.



LOXA

ENVERO

MORAYMA

