



FICHA TÉCNICA

1. DESCRIPCIÓN PRODUCTO

Aceite que se obtiene a partir del fruto de la oliva únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones sobre todo térmicas (28°) que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento distinto al lavado, la decantación, el centrifugado y filtrado, para los aceites de oliva vírgenes.

2. DENOMINACIÓN COMERCIAL

Aceite de Oliva Virgen Extra (100%).

3. MARCAS Y PRESENTACIONES

Amor de Madre AOVE

Etiqueta verde 250 CC Clásico en botella vidrio con pico vertedor
Etiqueta verde 500 CC Clásico en botella vidrio con pico vertedor
Etiqueta verde 1.000 CC Clásico en botella vidrio con pico vertedor
Etiqueta negra 250 CC Varietal Arberquina en botella vidrio con pico vertedor
Etiqueta negra 250 CC Varietal Picual en botella vidrio con pico vertedor
Etiqueta negra 250 CC Varietal Coratina en botella vidrio con pico vertedor
Etiqueta negra 500 CC Varietal Arberquina en botella vidrio con pico vertedor
Etiqueta negra 500 CC Varietal Picual en botella vidrio con pico vertedor
Etiqueta negra 500 CC Varietal Coratina en botella vidrio con pico vertedor
Aceite de Oliva Extra Virgen FlexiTank 20 Toneladas

 **AMOR
de
MADRE**

ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN





ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN





ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN





ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN





4. INGREDIENTES

Aceite de Oliva Virgen Extra 100%.

5. ESTABILIDAD

Producto estable a temperatura ambiente. Por debajo de 10°C puede aparecer cierta opacidad en el aceite. Este proceso es perfectamente natural y el aceite volverá a aparecer sin opacidad en unas condiciones de temperatura más cálida; este hecho se produce porque las ceras que contiene el aceite, al estar a temperatura más baja de las condiciones de obtención del aceite, afloran en el envase motas blancas.

6. DATOS NUTRICIONALES

Porción diaria recomendada: 13 ml (una cucharada sopera)

CANTIDAD por PORCIÓN		% VD (*)
Valor Energético	108 Kcal = 454 KJ	5
Carbohidratos	0.0 g	0
Proteínas	0.0 g	0
Grasas Totales	12	22
Grasas Saturadas	1.7 g	8
Grasas Trans	0.0 g	-
Fibra Alimentaria	0.0 g	0
Sodio	0.0 g	0



(*) Valores diarios con base a una dieta de 2.000 Kcal u 8.400 KJ.
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

7. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

Botella vidrio 250 cc, 500 CC y 1.000 CC.
FlexiTank 20 Toneladas

LOTEADO Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Cuando se realiza el envasado y etiquetado, se indican todos los datos exigidos por las norma generales de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, siendo la información mínima que deben llevar la siguiente:

- Marca registrada, nombre o razón social y domicilio de la empresa.
- Tipo de producto o denominación genérica.
- Relación de ingredientes que entren en su composición, enumerados de mayor a menor proporción.
- Cantidad neta del producto en unidades legales de medida (litros, cc.).
- N° de lote o fecha de fabricación y el período máximo de consumo, con mención expresa de condiciones de conservación.

8. ALMACENAMIENTO

En envase cerrado, en un lugar fresco y al abrigo de la luz.



ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

Acidez (% ácido Oleico)	$\leq 0,8$
Índice de Peróxidos (mEqO ₂ /kg)	≤ 20
Ceras (mg/kg)	≤ 250
Monopalmitato de 2-glicerilo (%)	$\leq 0,9$ si% ácido palmítico total $\leq 14\%$ $\leq 1,0$ si% ácidopalmítico $> 14\%$
Estigmatadieno (mg/kg)	$\leq 0,10$
Diferencia ECN42 (HPLC) y ECN42 (teórico)	$\leq 0,2$
K ₂₃₂	$\leq 2,50$
K ₂₇₀	$\leq 0,22$
Delta-K	$\leq 0,01$



10. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Md=0 Mf>0

Sabor frutado característico de las aceitunas, ligeramente amargo y picante. Con aroma A Hierbas naturales .

11. ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	S I	N O
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuates y productos a base de cacahuates		X
Soja o productos a base de soja, salvo: aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados, tocoferoles naturales mezclados derivados de la soja, fitoesteroides y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja, ésteres de fitostanol derivados de aceite de semilla de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara y productos derivados (almendras, avellana, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia)		X



Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/l expresado como SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

12. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

Por la naturaleza del producto y su proceso de elaboración, no contiene organismos modificados genéticamente.

13. VOLUMEN DISPONIBLE

Aproximadamente 2,740,000 litros anuales (sujeto a disponibilidad).

14. ORIGEN

Producto de origen República Argentina

15. LOCALIZACIÓN

Fábrica de aceite de oliva ubicada en [Provincia de San Juan, Argentina](#).

16. MUESTRAS Y CONDICIONES COMERCIALES

A requerimiento de importadores mayoristas legalmente incorporados en país de destino final a través de plataforma de internet www.amordemadre.com.ar o representante comercial autorizado.



DATA SHEET

1. PRODUCT DESCRIPTION

Oil that is obtained from the fruit of the olive only by mechanical procedures or other physical procedures, in especially thermal conditions (28 °) that do not involve the alteration of the oil and that have not undergone treatment other than washing, decanting, centrifuged and filtered, for virgin olive oils.

2. COMMERCIAL NAME

Extra Virgin Olive Oil (100%).

3. BRANDS AND PRESENTATIONS

Amor de Madre AOVE

Green label 250 CC Classic in glass bottle with pour spout
Green label 500 CC Classic in glass bottle with pour spout
Green label 1,000 CC Classic in glass bottle with pour spout
Black label 250 CC Varietal Arberquina in glass bottle with pour spout
Black label 250 CC Varietal Picual in glass bottle with pour spout
Black label 250 CC Varietal Coratina in glass bottle with pour spout
Black label 500 CC Varietal Arberquina in glass bottle with pour spout
Black label 500 CC Varietal Picual in glass bottle with pour spout
Black label 500 CC Varietal Coratina in glass bottle with pour spout
Extra Virgin Olive Oil FlexiTank 20 Tons

 **AMOR
de
MADRE**

ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN





ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN





ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN





ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN





4. INGREDIENTS

100% Extra Virgin Olive Oil.

5. STABILITY

Product stable at room temperature. Below 10 ° C some opacity may appear in the oil. This process is perfectly natural and the oil will reappear without opacity in warmer temperature conditions; This fact occurs because the waxes contained in the oil, being at a lower temperature than the conditions for obtaining the oil, emerge in the package white specks.

6. NUTRITIONAL DATA

Recommended daily portion: 13 ml (one tablespoon)

Amount per proportion		% DV (*)
Energetic value	108 Kcal = 454 KJ	5
Carbohydrates	0.0 g	0
Protein	0.0 g	0
Total fats	12	22
Saturated fats	1.7 g	8
Trans fat	0.0 g	-
Dietary fiber	0.0 g	0
Sodium	0.0 g	0
(*) Daily values based on a diet of 2,000 Kcal or 8,400 KJ. Your daily values may be higher or lower depending on your energy needs.		



7. PACKAGING AND PRESENTATION

250 cc, 500 CC and 1,000 CC glass bottle.
FlexiTank 200 Tons.

LOTING AND PREFERRED CONSUMPTION DATE

When packaging and labeling is carried out, all the data required by the general labeling, presentation and advertising standards for food products are indicated, with the minimum information that must be carried as follows:

- Registered trademark, name or business name and address of the company.
- Type of product or generic name.
- List of ingredients that enter its composition, listed from highest to lowest proportion.
- Net quantity of the product in legal units of measure (liters, cc.).
- Lot number or date of manufacture and the maximum period of consumption, with express mention of storage conditions.

8. STORAGE

In closed container, in a cool place and protected from light.

9. PHYSICAL - CHEMICAL CHARACTERISTICS

Acidity (% Oleic acid)	$\leq 0,8$
Peroxide Index (mEqO ₂ /kg)	≤ 20
Waxes (mg/kg)	≤ 250
2-Glyceryl monopalmitate (%)	$\leq 0,9$ si% total palmitic acid $\leq 14\% \leq 1,0$ if % palmitic acid $> 14\%$



Stigmatadiene (mg/kg)	$\leq 0,10$
Difference ECN42 (HPLC) and ECN42 (theoretical)	$\leq 0,2$
K ₂₃₂	$\leq 2,50$
K ₂₇₀	$\leq 0,22$
Delta-K	$\leq 0,01$

10. ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Md=0 Mf>0

Fruity flavor characteristic of olives, slightly bitter and spicy. With aroma of natural herbs.

11. ALLERGENS

ALLERGENS	YES	NO
Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or its hybrid varieties) and derived products		X
Crustaceans and crustacean products		X



Eggs and egg products		X
Fish and fish-based products		X
Peanuts and peanut products		X
Soy or soy-based products, except: fully refined soybean oil and fat, mixed natural tocopherols derived from soybeans, phytosteroids and phytosterol esters derived from soybean vegetable oils, phytostanol esters derived from soybean oil		X
Milk and its derivatives (including lactose)		X
Nuts and derived products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Parna chestnuts, pistachios, macadamia nuts and Australian nuts)		X
Celery and derived products		X
Mustard and derived products		X
Sesame seeds and sesame-based products		X
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10mg / kg or 10 mg / l expressed as total SO ₂ , for products ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions		X
Lupins and lupine-based products		X
Molluscs and mollusc products		X



12. GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (OMG)

Due to the nature of the product and its manufacturing process, it does not contain genetically modified organisms.

13. AVAILABLE VOLUME

2,740,000 liters per year (subject to availability).

14. ORIGIN

Product of origin Argentina.

15. LOCATION

Olive oil factory located in [San Juan Province, Argentina](#).

16. SAMPLES AND COMMERCIAL CONDITIONS

At the request of wholesale importers legally incorporated in the country of final destination through the internet platform www.amordemadre.com.ar or authorized commercial representative.