



**FICHA TÉCNICA**  
**TECHNICAL DATA SHEET**

**OILIVA ALIOLI CLÁSICO**  
**CLASSIC ALIOLI OILIVA**

CÓDIGO/CODE: 10001R0  
EDICIÓN/EDITION: 3  
FECHA/DATE: 17/03/2025  
PÁGINA/PAGE: 1 de 5  
REVISIÓN: 24/03/2025

**1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT INFORMATION**

- **Nombre comercial** Oiliva Alioli Clásico  
*Commercial name* *Classic Alioli Oiliva*
- **Tipo de producto** Salsa Alioli  
*Product type* *Alioli Sauce*

**2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION**

Salsa elaborada mediante emulsión en frío de aceite vegetal, agua, ajo y yema de huevo al que se le han añadido sal, acidulantes y otros aditivos hasta obtener un producto espeso y homogéneo de viscosidad media.

*Sauce prepared by cold emulsion of vegetal oil, water, garlic and egg yolk to which salt, acidulants and other additives are added until a thick and homogeneous medium viscosity product.*

**3. CARACTERÍSTICAS / CHARACTERISTICS**

**3.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:**


*Organoléptica / Organoleptical*

<i>Propiedad / Property</i>	<i>Valor / Value</i>
<i>Aspecto / Aspect</i>	<i>Característica / Characteristic</i>
<i>Color / Colour</i>	<i>Amarillo Palido / Pale yellow</i>
<i>Sabor / Flavour</i>	<i>Característica / Characteristic</i>
<i>Olor / Odor</i>	<i>Característica / Characteristic</i>
<i>Textura / Texture</i>	<i>Viscosa / Viscous</i>

**3.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS**

*FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL-CHEMICAL*

<i>Propiedad / Property</i>	<i>Límite / Limit</i>
<i>Extracto etéreo (%)</i> <i>Ethereal extract (%)</i>	<i>&gt; 77</i>
<i>pH</i>	<i>4 – 4,5</i>
<i>Acidez % (ác. acético)</i> <i>Acidity % (acetic acid)</i>	<i>0,3 – 0,7</i>

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL DATA SHEET</b>	<b>CÓDIGO/CODE:</b> 10001R0 <b>EDICIÓN/EDITION:</b> 3
	<b>OILIVA ALIOLI CLÁSICO</b> <b>CLASSIC ALIOLI OILIVA</b>	<b>FECHA/DATE:</b> 17/03/2025 <b>PÁGINA/PAGE:</b> 2 de 5 <b>REVISIÓN:</b> 24/03/2025

### 3.3. LEGISLACIÓN APLICABLE/APPLICABLE LEGISLATION

Este producto está fabricado conforme a la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes y criterios microbiológicos. Incluyendo los siguientes reglamentos: RD858/1984, de 28 de marzo, Reglamento (UE) nº1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011, Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, Reglamento (UE) nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo 25 de octubre de 2011.

*This product is manufactured in accordance with current Spanish and European legislation, including compliance with the legislation on maximum limits for contaminants and microbiological criteria. Including the following regulations: RD 858/1984, of March 28, Regulation (EU) No. 1129/2011 of the Commission of November 11, 2011, Royal Decree 2242/1984, of September 26, Regulation (EU) No. 1169 /2011 of the European Parliament and of the Council of October 25, 2011.*

### 3.4. Valores nutricionales (por 100g) (Reglamento (CE) No 1924/2006 y Directiva 2008/100/CE y modificaciones y Reglamento 1169/2011 y modificaciones) / Nutritional values (per 100g) (Regulation (CE) No 1924/2006 and Directive 2008/100/CE and modifications and Regulation 1169/2011 and modifications)

<i>Información Nutricional / Nutrition Declaration</i>	<i>Valores por 100g/Values per 100g</i>
<b>Valor energético / Energy:</b>	<b>3019 kJ / 734 kcal</b>
<b>Grasas / Fat:</b>	<b>79,3 g</b>
<i>De las cuales saturadas / Of which saturates:</i>	<b>12,7 g</b>
<b>Hidratos de carbono / Carbohydrates:</b>	<b>2,6 g</b>
<i>De los cuales azúcares / Of which sugars:</i>	<b>0,7 g</b>
<b>Proteínas / Protein:</b>	<b>2,5 g</b>
<b>Sal / Salt:</b>	<b>1,4 g</b>

## 4. COMPOSICIÓN/COMPOSITION

Aceite vegetal\* (77%), ajo, yema de huevo y huevo entero, agua, vinagre, concentrado de limón, conservador (E202), sal y aroma.

\*Aceite de Girasol (SWO), Aceite de Soja (SO), Aceite de Soja Modificado Genéticamente (SOGM): ver siglas junto al lote.


*Vegetable Oil\* (77%), garlic, egg yolk and whole egg, water, vinegar, lemon concentrate, preservative (E202), salt and flavouring.*

\* Sunflower Oil (SWO), Soybean Oil (SO) Genetically Modified Soybean Oil (SOGM): see acronyms next to the batch.

## 5. FABRICACIÓN / MANUFACTURING

Dosificado → Homogeneizado → Emulsionado → Envasado

Dosaged → Homogenized → Emulsified → Packaging

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL DATA SHEET</b>	<b>CÓDIGO/CODE:</b> 10001R0 <b>EDICIÓN/EDITION:</b> 3
	<b>OILIVA ALIOLI CLÁSICO</b> <b>CLASSIC ALIOLI OILIVA</b>	<b>FECHA/DATE:</b> 17/03/2025 <b>PÁGINA/PAGE:</b> 3 de 5 <b>REVISIÓN:</b> 24/03/2025

## 6. PRESENTACIÓN / PACKAGING

### Envasado en:

- Cubos 1,8KG – Material Polipropileno

### Packed in:

- Bucket 1,8kg – Polypropylene Material

## 7. ALMACENAMIENTO / STORAGE

Conservar en refrigeración entre 4-8°C. / Store refrigerated between 4-8°C.

Proteger de la luz directa / Protect it from direct light

## 8. TRANSPORTE / TRANSPORT

El transporte se realizará en condiciones tales que se garanticen el nivel higiénico y un estado físico correcto del producto. Los camiones serán de caja cerrada y las cajas de los vehículos deberán estar en todo momento en perfecto estado de conservación, higiene y limpieza, por lo que si es preciso deben lavarse, desinfectarse y en su caso, desinsectarse o desodorizarse antes de proceder a su carga.

**La temperatura de transporte debe ser refrigerada.**

The transport will be carried out in such conditions that the hygienic level and a correct physical State of the product are guaranteed. The trucks will be closed box and the vehicle boxes must be in perfect condition, hygiene and cleanliness at all time, so if necessary, they must be washed, disinfected and, where appropriate, deodorized before proceeding to their load.

**The transport temperature should be refrigerated.**

## 9. INSTRUCCIONES DE ETIQUETADO / LABELLING DIRECTIONS

Según Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) N° 1924/2006 y (CE) N° 1925/2006, y sus posteriores modificaciones.

*According to Royal Decree 1334/1999, of July 31, which approves the general regulation of labeling, presentation and advertising of food products and subsequent modifications and Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the food information provided to the consumer and which modifies Regulations (EC) No. 1924/2006 and (EC) No. 1925/2006, and their subsequent amendments.*

## 10. USO Y APLICACIONES / USE AND APPLICATIONS


El producto es apto para consumo directo. Como acompañante de ensaladas, carnes y pescados.

*The product is suitable for direct consumption. As an accompaniment to dishes of salads, meats and fishes.*

## 11. VIDA ÚTIL / SHELF LIFE

Se recomienda su consumo preferente antes de 6 meses.

**Una vez abierto, mantener en refrigeración un máximo de 30 días**

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL DATA SHEET</b>	<b>CÓDIGO/CODE:</b> 10001R0 <b>EDICIÓN/EDITION:</b> 3
	<b>OILIVA ALIOLI CLÁSICO</b> <b>CLASSIC ALIOLI OILIVA</b>	<b>FECHA/DATE:</b> 17/03/2025 <b>PÁGINA/PAGE:</b> 4 de 5 <b>REVISIÓN:</b> 24/03/2025

It is recommended to consume it preferably before 6 months.  
Once opened, keep it refrigerated for a maximum of 30 days

## 12. ALÉRGENOS / ALLERGENS

Contiene **Huevo**  
Contains **Egg**

Elaborado en una fábrica que utiliza **apio, mostaza y leche**.  
Made in a factory that uses **celery, mustard and milk**.

## 13. OGM / GMO

Este producto puede contener aceite de soja modificado genéticamente. En tal caso estará indicado en la etiqueta del envase junto al lote con las siglas (SOGM).

*This product may contain genetically modified soybean oil. In this case, it will be indicated on the container label next to the batch with the initials (SOGM).*

## 14. RADIACIONES IONIZANTES / IONIZATION RADIATION


Este producto no ha sido ionizado y no contiene ningún ingrediente que haya sido tratado con ionización.



*This product has not been ionized and does not contain any ingredient that has been treated with ionization.*

## 15. PUNTO DE GESTIÓN AMBIENTAL / ENVIRONMENTAL MANAGEMENT POINT

Gestionar el envase a través de gestores autorizados para contribuir a la protección del medio ambiente y gestionar el producto como RSU.

*Manage the container through authorized managers to contribute to the protection of the environment and manage the product as MSW.*

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL DATA SHEET</b>	<b>CÓDIGO/CODE:</b> 10001R0 <b>EDICIÓN/EDITION:</b> 3
	<b>OILIVA ALIOLI CLÁSICO</b> <b>CLASSIC ALIOLI OILIVA</b>	<b>FECHA/DATE:</b> 17/03/2025 <b>PÁGINA/PAGE:</b> 5 de 5 <b>REVISIÓN:</b> 24/03/2025

<b>Producido por/Produced by:</b> <b>Fecha/Date:</b> 24/03/2025 <b>Firma y sello/Signature and stamp:</b> 	<b>Aprobado por/Approved by:</b> <b>Fecha/Date:</b> 24/03/2025 <b>Firma y sello/Signature and stamp:</b> 	<b>Aceptado por/Accepted by:</b> <b>Fecha/Date:</b> <b>Firma y sello/Signature and stamp:</b>
<b>Nombre/Name:</b> Oscar Salcedo <b>Responsable de Calidad</b> <b>Quality Manager</b>	<b>Nombre/Name:</b> Guillermo Gaspar <b>Responsable de I+D</b> <b>R&amp;D Manager</b>	<b>Cliente/Client:</b>
Devolver esta última página de aceptación firmada; De no recibirla dentro del plazo de 20 días se considerará aceptada. Return this final signed acceptance page; If you do not receive it within 20 days, it will be considered accepted.		