

Información técnica Parqueoliva Serie Oro:

- Denominación comercial producto:** Parqueoliva Serie Oro, Aceite de Oliva Virgen Extra bajo la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.
- Composición cualitativa:** 100% zumo de oliva.
- Descripción procesado:** Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molturado. Batido de la masa y obtención del Aceite Oliva Virgen Extra mediante centrifugación. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.
- Controles fisicoquímicos:** Reglamento (CE) N° 2022/2104. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales R.D. 308/83 y modific. Reglamento 2023/915 de contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios. R.D. 760/2021 Norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.
- Características del envase:** Botella azul vidrio diseño exclusivo/lata.
- Etiquetado:** Ver Imagen.
- Condiciones almacenamiento:** Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
- Condiciones de transporte:** Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
- Características de número de lote:** El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
- Fecha consumo preferente:** La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aaaa). 18 meses a partir de la fecha de envasado.

FACTORES NUTRICIONALES (Medida cuantitativa 100 g):

Medida Cuantitativa	100 g	Azúcares	0 g
Valor Energético	888 kcal	Fibra Alimentaria	0 g
Grasas de las cuales	100 g	Proteínas	0 g
Saturadas	15 g	Sal	0 mg. (0% C.D.R.)
Monoinsaturadas	77 g	Vitamina E	19 mg. (200% C.D.R.)
Poliinsaturadas	8 g	C.D.R. Cantidad Diaria Recomendada por U.E en una dieta de 2.000 calorías.	
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g	Conservar protegido de la luz, en ambiente seco y fresco.	

DATOS TÉCNICOS DE LOS FORMATOS:

Contenido	3 L	500 ml	250 ml	100 ml
Formato	Lata	Botella Cristal	Botella Cristal	Botella Cristal
Unidades/Caja	4	6	9	30
Cajas/Palet	75	96	130	91
Unidades/Palet	300	576	1170	2730
Alturas palet	5	4	5	7
Medidas Unidad (altura-diámetro en cm)	15,9-10,07-26	31-6-30	6.5-4.5-24.5	17-4
Medidas Caja (largo-ancho-alto en cm)	38,1-16,3-27,7	19-17,5-33	22-16-26	28-24-18
Medidas Palet (largo-ancho-alto en cm)	120-80-153,5	120-80-142	120-80-147	120-80-148
Peso Bruto Unidad (Kg)	3,04	1.05	0.56	0.26
Peso Bruto Caja (Kg)	12,39	6,30	5.26	8,2
Peso Bruto Pallet (Kg)	929,25	630	700	766,2
Código Artículo	10100118	10100134	10100167	10100213
Código GTIN-13	8423397142313	8423397142061	8423397142160	8423397142276
Código GTIN-14	38423397142000	28423397142065	88423397142166	18423397142273

Premios 2025 Parqueoliva Serie Oro



WORLD'S BEST OLIVE OILS 2023/2024

*TOP 10.

CONTINENTE:	PAÍS:	CONCURSO:	PREMIO:
EUROPA	🇪🇸 ESPAÑA	EXPOLIVA	*FINALISTA PRODUCCIÓN CONVENCIONAL.
		DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA	*2º PREMIO FRUTADO VERDE.
		D.O.P PRIEGO DE CÓRDOBA	*BRONCE.
		IBEROLEUM	* 93.8 PUNTOS.
		MEZQUITA	*MEZQUITA ORO. 93 PUNTOS.
			* MEZQUITA ORO.
		EVOOLEUM	*95 PUNTOS. TOP 10.
		CINVE	*ORO.
			* 1º ABSOLUTE GOLD MEDIUM
			2º ABSOLUTE SILVER DOP
			3º ABSOLUTE BRONZE BLEND
			* SELEZIONE BLEND.
			*GOLD MEDAL.
			* GOURMET OR.
	*GOLD.		
	*PLATINUM		
	*PLATINUM.		
	*PLATZ 36.		
	* GOLD.		
	*GOLD AWARD.		
	* GOLD AWARD.		
	*BEST IN CLASS – GOLD.		
	*BEST IN CLASS BLEND.		
	*GOLD AWARD.		
	* PREMIER MEDIUM BEST OF SPAIN.		
	*GOLD.		
	* GOLD OLIVE INTENSE.		
	*BEST IN CLASS - GOLD AWARD.		
	* SILVER MEDAL.		
	* BEST IN CLASS - GOLD MEDAL.		
ASIA	🇯🇵 JAPÓN	OLIVE JAPAN	
		JAPAN OLIVE OIL PRIZE (JOOP)	
		OIL CHINA	
		AFRO-ASIAN	
AMÉRICA	🇺🇸 EEUU	LOS ANGELES	
		THE UNITED STATE IOOC	

