



GRANELES

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Denominación comercial: Aceite de Oliva Virgen

Clasificación del producto según legislación: Aceite de Oliva Virgen

Composición cuantitativa y cualitativa: 100 % Aceite de oliva Virgen

Características:

- Acidez Libre: ≤ 2.0 % (Acido Oleico)
- Índice de Peróxidos: ≤ 20 meq O₂/Kg
- Ceras: ≤ 150 mg/Kg
- K232: 2.60
- K270: 0.25
- ΔK : ≤ 0.01
- Residuos de metales pesados máximos:
- Fe: 10 ppm, Cu: 0.4 ppm; Pb: 0.1 ppm; As: 0.1 ppm

Características Organolépticas:

- Aspecto: Límpido
- Olor y Sabor: Normales con aromas propios y característicos, sin rancidez, alteración o contaminación.
- $M_f > 0$ y $M_d \leq 3.5$

Proceso de Producción y Almacenamiento: Las aceitunas son molturadas como máximo 24 h después de su recolección, siendo las temperaturas de batido inferiores a los 30 °C con tiempos inferiores a la 2 h., tras su paso por el decanter y tamiz, es centrifugado y almacenado en depósitos de acero inox, con temperaturas que oscilan entre los 15 – 20 °C.

Transporte: En cisternas, realizando la carga de estas en condiciones higiénicas adecuadas tanto del transporte como de las conducciones, evitando las altas temperaturas y siendo el transporte exclusivo para líquidos alimentarios.

Destino Final: Es destinado a granel a envasadoras o a otras empresas comercializadoras. Puede ser consumido por todos los sectores de la población para uso en crudo o en frituras.

Características del número de lote. El lote de aceite elaborado está codificado por el número de depósito y fecha, estando estos compuestos de lotes de molturación que el software de gestión numera de forma automática.

Indicaciones de Consumo: No contiene alérgenos ni OMG

Información Nutricional por 100 ml de Aceite:

- Valor Energético: 3700 KJ/900 Kcal
- Grasas: 100 g
- De las cuales: Saturadas: 13 g, Monoinsaturadas: 77 g, Poliinsaturadas: 10 g
- Hidratos de Carbono: 0 g
- De los cuales: Azúcares: 0 g
- Proteínas: 0 g
- Sal: 0 g
- Contiene Vitamina E.