

FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

1.- Denominación comercial: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO.

Clasificación según la legislación vigente: Aceite de oliva virgen extra Ecológico

Composición cuantitativa y cualitativa: 100% de aceite de oliva virgen extra ecológico

Características: acidez libre: máximo 0,8 g/100 g, (en ácido oleico). Índice de peróxidos: máximo 20 meq O₂/Kg. Ceras: máximo 120 mg/kg. K₂₃₂: máximo 2,50. K₂₇₀: máximo 0,22. Delta K: máximo 0,01. Completamente libre de residuos.

Características organolépticas: aspecto: límpido mantenido a 20° C durante 24 horas; olor y sabor: normales, con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación. Evaluación organoléptica mediana del defecto (Md = 0). Evaluación organoléptica mediana del atributo de frutado (Mf > 0).

Descripción del procesado (tiempo, temperatura): Las aceitunas se someten a trituración-molienda, batido (24-27° C, durante 1,30 - 2 horas), separación en un decantador, tamizado, centrifugación (con agua a 25° C), almacenamiento y expedición.

Condiciones de almacenamiento: Protegido de la luz y el oxígeno, a temperaturas entre 15° C y 20° C, en condiciones higiénicas y en depósitos de acero inoxidable.

Condiciones de transporte: Se evitarán temperaturas altas y se realizará en condiciones de limpieza, en transportes exclusivos de 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 del aceite elaborado en almazara viene codificado por la numeración que se asigna por depósito/producción cada 24h. Esta numeración contiene el año, el mes y el día de producción así como el depósito en el que hemos almacenado el lote.

Indicaciones de consumo: Fecha de consumo preferente (FCP).

Tiempo de durabilidad: Dos años de consumo preferente.

No contiene alérgenos ni OMG.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 ml. DE ACEITE:

Valor Energético: 3700 kJ/900Kcal

Grasas: 100g

de las cuales:

- Saturadas: 13g
- Monoinsaturadas: 77g
- Poliinsaturadas: 10

Hidratos de Carbono: 0g

de los cuales:

- Azúcares: 0g

Proteínas: 0g

Sal: 0g

Valor nutricional: En general podemos decir que es un alimento muy rico en calorías, compuesto casi exclusivamente por grasas (triglicéridos), las cuales contienen una proporción mayoritaria de ácidos grasos monoinsaturados. Contiene vitamina E.