

ACEITES DE OLIVA DEL SUR, SA

Crta. Cañete, s/n - Bujalance, Córdoba - España.

Teléfono: 957 170 586

info@aceitesdeolivadelsur.com



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

DESCRIPCIÓN

El aceite de oliva virgen extra se obtiene a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración.

Se denomina Aceite de Oliva Virgen Extra al aceite de oliva virgen de gusto absolutamente irreprochable, con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0,8 % y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría por la normativa comunitaria vigente.

El aceite obtenido se almacena en depósitos y se puede filtrar o no antes de proceder al envasado, o directamente se puede realizar la venta a granel.

DENOMINACIÓN:

Aceite de oliva Virgen Extra

TIPO DE ACEITE:

Aceite de oliva Virgen Extra de las variedades: Picual, Arbequina, Arbosana, Koroneiki, Sikitita

Aceite de oliva Virgen Extra multivarietal

Aceite de oliva Virgen Extra Ecológico

COMPOSICIÓN:

Aceite de oliva Virgen Extra 100%

MÉTODO DE EXTRACCIÓN:

En frío, por centrifugación.

ETAPAS RELEVANTES DEL PROCESO

- ✓ Recepción de aceituna
- ✓ Molienda
- ✓ Batido a temperatura regulada
- ✓ Centrifugación horizontal
- ✓ Centrifugación vertical
- ✓ Almacenaje en bodega
- ✓ Posibilidad de filtrado
- ✓ Envasado

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS

Los establecidos en el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1348/2013 DE LA COMISIÓN de 16 de diciembre de 2013 que modifica el Reglamento (CEE) N° 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis. Producto comercialmente estéril. Dada las características de los aceites vegetales no es posible la proliferación de microorganismos en ellos.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

- ✓ Acidez < 0,8 %
- ✓ Índice de peróxidos < 20 mEq O₂/kg
- ✓ K 232 ≤ 2,50 - K 270 ≤ 0,22 - Delta K ≤ 0,01
- ✓ Ésteres etílicos ≤ 30 mg/Kg

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

- ✓ Color Verde intenso / verde amarillento
- ✓ Olor y sabor normales, con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.
- ✓ Puntuación organoléptica en panel test: Md=0 y Mf>0

ECOLÓGICO

La base normativa se encuentra en el Reglamento 834/07 de la Unión Europea, ley de mínimos de ámbito europeo cuyo sello es la hoja verde y en el que recoge las normas de producción, elaboración y distribución de alimentos ecológicos. Estos mínimos se basan en cuatro pilares: la ausencia de sustancias sintéticas en los cultivos (abonos, herbicidas, fungicidas e insecticidas...).

ETIQUETADO

El etiquetado se realiza siguiendo las indicaciones que establece el Reglamento (CE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



ACEITES DE OLIVA DEL SUR, SA

Crta. Cañete, s/n - Bujalance, Córdoba - España.

Teléfono: 957 170 586

info@aceitesdeolivadelsur.com



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios por 100 g.
Valor energético 3700 KJ / 900 Kcal
Grasas totales 100 g de las cuales - Saturadas 13 g - Monoinsaturadas 78 g - Poliinsaturadas 9 g - Trans 0 g
Hidratos de carbono 0 g de los cuales - Azúcares 0 g
Fibra alimentaria 0 g
Proteínas 0 g
Sal 0 g
Vitamina A 200 µg (25 % VRN)
Vitamina E 20 mg (167 % VRN)

VRN: Valores Referencia Nutrientes

USO PREVISTO

El aceite de oliva virgen extra está destinado para uso alimentario, y especialmente recomendado para su consumo en crudo.

Se emplea en contacto directo con los alimentos. Ideal para la hostelería y el consumidor en general.

Para mantener las características higiénico-sanitarias del producto deberá manipularse adecuadamente empleando utensilios y recipientes debidamente higienizados.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO/CONSERVACIÓN

Es recomendable su conservación en lugar fresco y al abrigo de la luz.

Es conveniente mantener el envase cerrado.

VIDA ÚTIL

Aunque en condiciones óptimas de conservación no se modifican las características del producto con el tiempo, es recomendable consumirlo antes de un año a partir de la fecha de envasado. Fecha que vendrá especificada en cada envase independientemente.

No consumir en caso de rotura del envase

ALÉRGENOS, OMG, ALIMENTOS IRRADIADOS

No fabricamos ni operamos con otro tipo de productos.

Producto libre de alérgenos y que no procede de OMG.

Producto sin tratamiento por ionización.

ORIGEN DE MATERIAS PRIMAS

Origen natural, fruto recogido del olivo.

TIPO DE CONSUMIDORES

Apto para todo tipo de consumidor en general.

