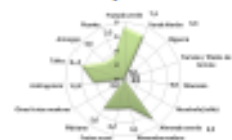


**FICHA TÉCNICA**

Revisión: Septiembre 2022

**ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA VARIEDAD
ARBEQUINA****INGREDIENTES****ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
Zummo natural de aceituna 100%**MARCA****CLARAMUNT EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL****ORIGEN****ESPAÑA****LISTA DE ADITIVOS**

0%

FASES DE PRODUCCION Y PROCESOS TECNOLÓGICOS PULCADOS

- 1.- **Recolección de la aceituna.** Selección de los frutos en el árbol en su punto óptimo de maduración. Recolección paraguas invertido.
- 2.- **Transporte al molino y Recepción.** Transporte al molino inmediatamente de la recolección en campo evitando los golpear y maltrato del fruto.
- 3.- **Descarga en Almazara.** Descarga del fruto en diferentes tolvas según variedad y calidad, para su pesaje.
- 4.- **Limpieza y lavado del fruto.** Desempolvado y separación de ramas y hojas del fruto. No se realiza lavado alguno ya que el fruto proviene directamente del vuelo del árbol and dust adhering, using potable water
- 5.- **Molturación.** Se procede a moler el fruto para ello utilizaremos un Molino de Martillo. Obteniendo con ello una masa.
- 6.- **Batido de la masa y Extracción del aceite.** Fase de separación Sólido-Líquido.-
Del molino la masa resultante pasa a la Batidora para a una temperatura ideal entre 18-22 grados, depende de la masa y en un tiempo corto obtener una masa homogénea separándose lo sólido de lo líquido. Nace el aceite
- 7.- **Centrifugación.**- Fase de separación líquido-líquido. De la batidora se pasa a la "Centrifugadora Vertical" para separar el aceite del agua vegetal que contiene el fruto. Pasando a depósitos Decanter
- 8.- **Decanter.**- En estos depósitos permanecerá el aceite durante unos días para que todas las impurezas que tiene queden depositadas en el fondo y se abran los aromas con los que se nos va a presentar.
- 9.- **Filtrado y Almacenamiento.**- Pasado el tiempo de decantación se procede a su filtrado para eliminar todas las impurezas que puedan dañar al aceite con el paso del tiempo y que aceleren su oxidación y la pérdida de sus propiedades organolépticas. Con el filtrado pasa el aceite a su depósito definitivo de acero inoxidable con atmósfera de nitrógeno en su caso que ralentizará la oxidación del producto, donde permanecerá hasta el momento de su envasado.
- 10.- **Envasado, etiquetado y empaquetado.**- A demanda del cliente se procede a su envasado, etiquetado y empaquetado conforme a normativa y protocolo recogido en documento de autocontrol.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MEDIAS . ANALISIS FISICO QUÍMICO

	%
Acidez	0,13
Índice de Peróxidos	4
K232	1,72
k270	0,12
°K	0,007

ESPECIFICACIONES GENÉRICAS

COSECHA: Octubre/Noviembre

ALMACENAMIENTO: Se almacena hasta su envasado en depósitos de acero inoxidable con atmósfera de nitrógeno en su caso.

VIDA ÚTIL: 24 meses desde envasado

FACE: Venta al por mayor y venta directa restauración y cliente final

RANGO DE MERCADO.- Este producto es rico en vitaminas y antioxidantes, adecuado para todos desde niños a ancianos. Producto motor de la dieta mediterránea.

MARIDAJE.- Excelente para cocinar pescados, ensaladas, verdura, pan, postres y pastelería, pan y todo tipo de cocina a baja temperatura por la suavidad con que incorpora el sabor a los alimentos. Muy adecuado para sustituir a las mantequillas para hornear y cocinar.

PRESENTACIÓN

SIZE	PESO (GR)/UNI	UNID/CAJA
BOTELLA VIDRIO 100ml	0,263	40
BOTELLA VIDRIO 250ML	0,484	12
BOTELLA VIDRIO 500ML	0,998	6
LATA 250ML	0,283	25

RECOMENDACIONES ALMACENAMIENTO

Preservar de la luz y del calor.

IDENTIFICACIONES PRODUCTO**LOTE**

Depósito origen-numeral del año de envasado

ETIQUETADO

Nombre Comercial

Dirección

Nombre de producto

Variedad

Lote de envasado

Consumo preferente

ESPECIFICACIONES DE INTERÉS GENERAL

Alérgenos: Este producto no está declarado como sustancia alérgica (Directiva 2003/89/EC)

OMG's: Este producto no contiene organismos modificados

GLUTEN: Este producto no contiene gluten ni en su composición natural ni añadido

FASES DE PRODUCCION Y PROCESOS APLICADOS


OLIVAR DE LA MONJA, S.L.
 B-23418312
 C/ ENRIQUE MORENO, 15
 23440 BAEZA (JAEN)
 30/09/2022