

CASAT	FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "CASAT"	AVDA. DE MADRID, 75 DON BENITO BADAJOZ
--------------	---	--

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO
1. Descripción
<ul style="list-style-type: none"> · Se denomina "Aceite de Oliva Virgen Extra" a los aceites obtenidos a partir de fruto del olivo mediante procedimientos mecánicos o físicos, en condiciones especialmente térmicas, que no ocasionen la alteración del aceite, y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, decantación, centrifugación y filtrado.
2. Ingredientes
<ul style="list-style-type: none"> · Aceite de Oliva Virgen Extra
3. Materia Prima
<ul style="list-style-type: none"> · Aceituna (fruto del olivo) · Variedades PICUAL, ARBEQUINA, MORISCA, ARBOSANA <p>La mezcla de estas variedades dan un aceite equilibrado en picor y amargor y con un frutado con olor a tomate e higuera.</p> <p>Monovarietal: PICUAL y ARBOSANA. Aceite provenientes 100 % de estas dos variedades.</p>
4. Características químicas
<ul style="list-style-type: none"> · Acidez (expresada en ácido oleico) · Índice de peróxidos · Coeficiente de extinción K_{217} · Ceras · Estigmastadieno · K_{232} · ΔK <p>Éstas son algunas de las especificaciones mínimas que debe cumplir un aceite de oliva Virgen Extra. Los que envasa CASAT van desde 0.1° a 0.4° de acidez. El resto de parámetros se fijan en el Reglamento CEE2568/91 y posteriores modificaciones, para la categoría Virgen Extra.</p>

5. Características organolépticas

- Sabor y olor irreprochables. La mediana de los defectos ha de ser igual a 0 y la mediana del frutado ha de ser superior a 0.
- Varían los matices en función de la campaña y la variedad. los picuales son más picantes y más estables, los arbequinos más dulces e inestables y los morisca son más equilibrados. Con estos y con otras variedades se suele hacer coupage para obtener un aceite equilibrado en función del mercado y público al que va destinado.

6. Proceso productivo Production process

Recepción de aceitunas



Descarga de aceitunas



Limpieza y lavado



Molienda



Batidora



Centrifugación



Obtención de aceite



Almacenaje



Filtrado



Envasado



Comercialización

7. Uso		
· Alimentario.		
8. Conservación		
<ul style="list-style-type: none"> · El aceite debe guardarse en un lugar seco, apartado de la luz solar directa y temperatura fresca. · La fecha de consumo preferente es de un año y medio máximo a partir de la fecha de envasado. 		
9. Información nutricional		
Información nutricional por 100 ml		
Valor energético		3700 KJ/ 900 Kcal
Grasas		100 g
de las cuales		
– saturadas		16,36g
– monoinsaturadas		77,09g
– Poliinsaturadas		6,56g
Hidratos de carbono		0g
de los cuales		
– azúcares		0g
– proteínas		0g
– sal		0g
10. Información adicional		
<ul style="list-style-type: none"> · No contiene trazas de alérgenos. · No contiene gluten. 		

Don Benito, diciembre de 2022