

FICHA TÉCNICA
ACEITE VIRGEN DE OLIVA



VARIEDAD UTILIZADA: Arbequina, Manzanillas, Frantoio y Arauco o criolla.

MOMENTO OPORTUNO DE RECOLECCIÓN: de mediados de mayo hasta mediados de julio que corresponde con el inicio de maduración óptima.

ALMACENAMIENTO: se estacionan por un tiempo máximo de 48 horas dentro de un depósito techado, cerrado y sin calefacción.

LIMPIEZA Y DESHOJE EN SECO: en una zaranda vaivén de acero inoxidable.

LAVADO: en una lavadora rotativa con aspersión de agua de red.

MOLIENDA: con un molino de martillos convencional y con un molino tradicional de empiedro tipo italiano.

TERMO AMASADO: realizado con temperatura controlada, con el objeto de dar eficacia en el rendimiento, la estabilidad a enranciamientos y flavor a los aceites. La pasta amasada se distribuye en esportines para formar la denominada torre de prensado.

PRENSA: (sistema de primera presión) se efectúa con émbolos hidráulicos, dejando escurrir el mosto oleoso y separándolo de las tortas o residuos sólidos.

DECANTACIÓN NATURAL: La separación de las fases líquidas (aceite y alpechín) en una batería de decantadores de diseño especial interconectados por vasos comunicantes que evitan el uso de centrifugas que airean e inestabilizan los aceites.

MICRODECANTACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DE CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: El aceite tiene una guarda en tanques idóneos.

FILTRADO: se realiza en filtros prensas por medio físico.

GUARDA: en tanques que cierran herméticamente y con inyección de gas nitrógeno.

FRACCIONAMIENTO Y ETIQUETADO: se realiza a petición de envase y comercialización manteniendo la trazabilidad del lote del cual provienen.



ESTÁNDAR QUÍMICO DE PASRAI
PARA SALIDA DE ACEITE VIRGEN DE OLIVA DE FÁBRICA

Acidez % oleico: (solución metanólica de hidróxido de potasio - COI): menor de 0,80%

Índice de Peróxido miliequivalente/Kg: (Método Oficial): menor de 8 mequ./Kg.

Composición Ácidos Grasos: (cromatografía gaseosa ISO 5508/1999)

Ácido Graso	Valor hallado	Incertidumbre absoluta (K=2)	
Mirístico	<0,03	Mirístico	±0,01
Palmitico	14,98	Palmitico	±0,24
Palmitoleico	1,49	Palmitoleico	±0,01
Heptadecanoico	0,09	Heptadecanoico	±0,01
Esteárico	1,88	Esteárico	±0,08
Oleico	67,51	Oleico	±0,28
Linoléico	11,45	Linoléico	±0,70
Linolénico	0,70	Linolénico	±0,26
Araquídico	0,36	Araquídico	±0,10€
Behénico	0,11	Behénico	±0,01

Extinción específica: (método oficial espectrofotométrico - COI)

K232: (Valor máximo categoría: 2,50)

K270: (Valor máximo categoría: 0,22)

Delta K: (Valor máximo categoría: 0,01)

Índice de Refracción a 25° (método oficial CAA): Valor medio: 1,4680 (VR: 1.4665 -1,4683)

Disolventes halogenados: ausencia: VR: máx. 0,2 ppm

Turbidez (Método turbidimeter Hach): menor de 13 NTU.

Características órgano-sensoriales: normales, sin detección de gustos rancios ni defectos de cata.

Reacción a la luz de Wood (Ultravioleta): negativo (indica ausencia)

