

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0164 / VERSIÓN 14526

El aceite de oliva extra virgen es un líquido oleoso cristalino, de color amarillo claro a verde, dependiendo de la variedad y grado de maduración del fruto. Es obtenido del fruto del árbol de olivo (*Olea europaea*) mediante procesos mecánicos o físicos, sin la intervención de disolventes ni refinación química, bajo condiciones que preservan sus características naturales.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimenticio

SOLUBILIDAD: Liposoluble

PORCIÓN: Conforme a la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA:	Líquido oleoso cristalino
COLOR:	Amarillo claro a verde
OLOR:	Característico. Libre de olores rancios.
SABOR:	Característico. Libre de sabores rancios

MICROBIOLÓGICAS

N/D	N/D
-----	-----

FISICOQUÍMICAS

ÁCIDOS GRASOS LIBRES (OLEICO):	Máx. 0.8%
PERÓXIDO:	Máx. 20 mEq/kg
HUMEDAD:	Máx. 0.2%
ÍNDICE DE REFRACCIÓN (20°C):	Mín. 1.4677 a Máx. 1.4705
ÍNDICE DE YODO:	Mín. 75 a Máx. 94
ÍNDICE DE SAPONIFICACIÓN	Mín. 184 a Máx.196
GRAVEDAD ESPECÍFICA:	Mín. 0.910 a Máx.0.916 g/mL

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	20 L
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR. No congelar.

Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o padecimiento.

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.