

el olivar de DonLope

DENOMINACIÓN COMERCIAL: Aceite de Oliva Virgen Extra.

CLASIFICACIÓN SEGÚN LA LEGISLACIÓN VIGENTE: Real Decreto 308/1983.

MARCA COMERCIAL: El olivar de Donlope.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO: El fruto se recepciona, se lava, se somete a molturación en molino de martillos y batido en batidora a temperatura inferior a 27° C, se separa y decanta en depósitos aclaradores, se almacena en depósito de acero inoxidable, a temperatura ambiente en la bodega, lugar fresco y seco.
Se envasa al realizar el pedido.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Doce meses desde el envasado.

LIMITES MICROBIOLÓGICOS: Listeria menor o igual a 100 ufc/g.

