

- **Denominación comercial del producto:** Pastas de refinería de orujo de oliva.
- **Definición del producto:** Subproducto del proceso de neutralización y winterización del aceite de orujo de oliva.
- **Composición cualitativa y cuantitativa:** Se trata de subproductos procedentes de la neutralización y winterización del aceite, compuestos por una mezcla de jabón, sosa, fosfátidos, ceras, impurezas, aceite, etc.
- **Descripción del procesado:**
 - Durante la neutralización (que puede realizarse tanto por proceso físico como por proceso químico) se produce la eliminación de los ácidos grasos libres que contienen los aceites crudos dando lugar a la formación de pastas y la obtención del aceite neutro.
 - Ambos se pasan a través de una centrifuga que separa por completo el aceite neutro, que sigue su proceso, de las pastas, que son almacenadas en depósitos independientes.
 - También se producen pastas en el proceso de winterización. Dicho proceso, consiste en enfriamiento del aceite para conseguir la cristalización de las ceras y posterior separación por centrifugación. De este proceso se obtiene dos fases, una el aceite listo para decolorar y la pasta propiamente dicha.
- **Presentación comercial:** Granel
- **Condiciones de almacenamiento:** Temperatura ambiente, depósitos cerrados
- **Condiciones de transporte:**
 - Cisterna: dedicada exclusivamente al transporte de productos alimentarios y a temperatura ambiente.
- **Destino final:** empresas transformadoras que separan las grasas y las utilizan para alimentación animal o cosméticos.