

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.
Descripción del procesado	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
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.
Presentación comercial	Granel.
Condiciones de transporte	Cisterna: dedicada exclusivamente al transporte de productos alimentarios y a temperatura ambiente.
Condiciones de almacenamiento	Temperatura ambiente, depósitos cerrados.
Destino final	Empresas transformadoras que separan las grasas y las utilizan para alimentación animal o cosméticos.