

ACEITE DE NUEZ AMAZÓNICA
(Bertholletia excelsa)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Este es un producto extraído de nueces sanas y limpias por medios mecánicos con materiales de grado alimentario, produciendo un aceite filtrado crudo, sin ningún aditivo.

Características	Especificación	Valor Típico
Ácidos grasos libres (como % ácido oleico)	< 2%	0.6%
Índice de peróxido (mEqu O ₂ / kg)	< 5.5	
Humedad	< 0.3%	0.1%
Materia insoluble		0.2%
Índice de yodo		97-106
Índice de saponificación		192-202

Referencia: procedimientos de análisis del AOCS

Perfil típico de ácidos grasos

Acido palmítico; C 16:0	14 %
Acido esteárico; C 18:0	9 %
Acido oleico; C 18:1 (omega 9)	36 %
Acido linoléico; C 18:2 (omega 6)	31 %

Referencia: US Department of Agriculture, National Nutrient Database for Standard Reference, Release 20 (2007).

Envases:

- * Botellas de vidrio oscuro (250 mL).
- * Latas (1 L o 18 L)
- * Tambores con recubrimiento interno (190 kg)

Vida de anaquel: 18 meses en recipientes originales sin abrir (saturados con nitrógeno)

Certificaciones: Este producto está también disponible con:

- * Certificación Orgánica (Control Union)
- * FLO (Fair Trade Labelling Organization)

Nota: Por ser un aceite sin refinar, este producto puede presentar ligeros depósitos. También se solidifica parcialmente cuando se enfría en la refrigeradora. Estos sólidos desaparecen cuando el aceite se recalienta a la temperatura ambiente. Estos fenómenos son perfectamente normales y no afectan la calidad o el aroma de nuestro producto.