

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PH. EUR.

Lote N° GL-10076

Artículo N° 2105

Fecha de fabricación: 26-02-2020

Fecha máxima de consumo preferente: 26-02-2021

VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA

Aspecto:	Correcto	Olor:	Agradable
Color:	Correcto	Sabor:	Agradable

CARACTERÍSTICAS

PARÁMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	RESULTADOS
Acidez	mgKOH/g	Máx. 2.0	0.2
Índice de peróxidos	meqO ₂ /kg	Máx. 20.0	8.6
Densidad relativa a 20° C	g/cm ³	Ca. 0.913	0.914
Absorbancia 270nm		Máx. 0.20	0.11
Absorbancia 232nm: 270 nm		Mín. 8.0	Cumple
Insaponificable	%	Máx. 1.5	< 1.5
Aceite de Sésamo	--	--	Negativo
Agua	--	Máx. 0.1	< 0.1
Solventes Halogenados	mgs/kg	Máx. 1.5	<0.01

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS

PARÁMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	RESULTADOS
C 16 : 0 Ácido Palmítico	%	7.5 – 20.0	9.86
C 16 : 1 Ácido Palmitoléico	%	Máx. 3.5	0.72
C 18 : 0 Ácido Estearico	%	0.5 – 5.0	3.96
C 18 : 1 Ácido Oléico e isómeros	%	56.0 -85.0	79.54
C 18 : 2 Ácido Linoléico	%	3.5 – 20.0	4.40
C 18 : 3 Ácido Linolénico	%	Máx. 1.2	0.62
C 20 : 0 Ácido Aráquico	%	Máx. 0.7	0.40
C 20 : 1 Ácido Gadoléico	%	Máx. 0.4	0.23
C 22 : 0 Ácido Behénico	%	Máx. 0.2	0.10
C 24 : 0 Ácido Lignocérico	%	Máx. 0.2	< 0.2

n.e. no especificado

COMPOSICIÓN DE FRACCIÓN DE ESTEROLES

Colesterol	%	0.10
Brassicasterol	%	0.10
Campesterol	%	3.60
Stigmasterol	%	0.60
β-Sitosterol	%	94.90
Δ7-Stigmastenol	%	0.30

Cumple con los parámetros de la edición vigente de la Farmacopea Europea.