

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PH. EUR.

Lote N° GP-10018	Artículo N° 2105
Fecha de fabricación: 11-12-2023	Fecha máxima de consumo preferente: 11-12-2024

VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA

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

CARACTERÍSTICAS

PARÁMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	RESULTADOS
Acidez	mgKOH/g	Máx. 2.0	0.69
Índice de peróxidos	meqO ₂ /kg	Máx. 20.0	11.23
Densidad relativa a 20° C	g/cm ³	ca. 0.913	ca. 0.913
Absorbancia 270nm		Máx. 0.20	0.16
Absorbancia 232nm: 270 nm		Mín. 8.0	> 8.0
Insaponificable	%	Máx. 1.5	< 1.5
Aceite de Sésamo	--	--	Negativo
Agua	--	Máx. 0.1	< 0.1

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS

PARÁMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	RESULTADOS
< 16 : 0	%	Máx. 0.1	< 0.1
C 16 : 0 Ácido Palmítico	%	7.5 – 20.0	15.27
C 16 : 1 Ácido Palmitoléico	%	Máx. 3.5	1.73
C 18 : 0 Ácido Estearico	%	0.5 – 5.0	2.97
C 18 : 1 Ácido Oléico e isómeros	%	56.0 -85.0	65.94
C 18 : 2 Ácido Linoléico	%	3.5 – 20.0	12.33
C 18 : 3 Ácido Linolénico	%	Máx. 1.2	0.75
C 20 : 0 Ácido Aráquico	%	Máx. 0.7	0.44
C 20 : 1 Ácido Gadoléico	%	Máx. 0.4	0.22
C 22 : 0 Ácido Behénico	%	Máx. 0.2	0.12
C 24 : 0 Ácido Lignocérico	%	Máx. 0.2	0.06

n.e. no especificado

COMPOSICIÓN DE FRACCIÓN DE ESTEROLES

Colesterol	%	Máx. 0.5	0.1
Brassicasterol	%		< 0.1
Campesterol	%	Máx. 4.0	3.3
Stigmasterol	%	< Campesterol	0.7
β-Sitosterol	%	Mín. 93.0	94.5
Δ7-Stigmastenol	%	Máx. 0.5	0.4

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