

ACEITE REFINADO DE OLIVA

Grado Alimentario y cumple la Farmacopea Europea 9.3

CARACTERÍSTICAS

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Índice de Acidez | < 0.3 |
| Densidad a 20 ° C | 0,913 aprox. |
| Absorción a 270 nm | < 1,20 |
| Índice de Peróxidos | < 10 |
| Insaponificables % | < 1.5 |
| Contenido en agua % | < 0.1 |
| Contenido en Aceite de Sésamo | AUSENTE |

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS (%)

| | |
|--------------------------|-------------|
| < C16 | < 0,1 |
| C16:0 Ácido Palmítico | 7,5 – 20,0 |
| C16:1 Ácido Palmitoleico | < 3,5 |
| C18:0 Ácido Esteárico | 0,5 – 5,0 |
| C18:1 Ácido Oleico | 56,0 – 85,0 |
| C18:2 Ácido Linoleico | 3.5 – 20,0 |
| C18:3 Ácido Linolénico | < 1,2 |
| C20:0 Ácido Araquídico | < 0.7 |
| C20:1 Ácido Eicosaenoico | < 0.4 |
| C22:0 Ácido Behénico | < 0.2 |
| C24:0 Ácido Lignocérico | < 0.2 |

COMPOSICIÓN EN ESTEROLES (%)

| | |
|-------------------------|--------|
| β -sitoesteroles | > 93,0 |
| Colesterol | < 0,5 |
| Campesterol | < 4,0 |
| Δ 7-Stigmasterol | < 0,5 |

CADUCIDAD: 24 meses
Referencia 21802 – 19A

Enero 2.019