

Certificado de Análisis

Acelte almendras dulces

ENSAYOS	RESULTADOS	MIN	MAX
ASPECTO	LIQUIDO		
COLOR	AMARILLENTO		
IDENTIFICACION POR IR	CONFORME		
DENSIDAD	0,915		Aprox. 0,916
INSAPONIFICABLE	<2,0 %		2.0
ACIDEZ	0,04 %	-	1
I.PEROXIDOS	0,86 meq O2/Kg	-	5
I. YODO	100,93 g I/100g	95	105
<u>ACIDOS GRASOS</u>			
AC.PALMITICO(C16:0)	7,4 %	4	9
AC.PALMITOLEICO(C16:1)	0,4 %	0,0	1,5
AC.ESTEARICO(C18:0)	2,7 %	0,0	4
AC.OLEICO(C18:1)	71,8 %	60	86
AC.LINOLEICO(C18:2)	16,9 %	12	30
AC.LINOLENICO(C18:3)	0,1 %	0,0	0,6
>C18:3	0,7 %	0,0	3