

## ACEITE DE ALMENDRAS OLVECOS CERTIFICADO DE ANALISIS

<b>LOTE/BATCH:</b>	<b>56403</b>
<b>ORIGEN:</b>	<b>FRANCIA</b>
<b>VENCIMIENTO:</b>	<b>30/02/2027</b>

Caractéristiques physico-chimiques / Analytical characteristics	METHODES	NORMES	RESULTATS
Caractères organoleptiques / Organoleptic characteristics	Interne / Internal	Liquide, limpide, odeur et goût neutres/ Clear liquid, neutral taste and odour	Conforme
Couleur / Colour		Incolore à jaune/ Colorless to yellow	Conforme
Absorbance spécifique mesurée à 270 nm / Specific absorbance measured at 270 nm	PE 2.2.25	0.2 - 6.0	0.9
Densité relative à 20°C / Relative density at 20°C	PE 2.2.5	0.900 - 0.930	0.917
Indice d'acide en mg KOH/g / Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	0.0 - 0.5	0.1
Indice de peroxyde en mèq O2/Kg / Peroxide value in mèq O2/Kg	PE 2.5.5	0.0 - 10.0	1.2
Répartition des acides gras (%) / Fatty acid composition (in %)	METHODES	NORMES	RESULTATS
Acides gras trans / Trans fatty acids	PE 2.4.22	0 - 2	0
C16:0 (acide palmitique / palmitic)		4 - 9	4
C18:0 (acide stéarique / stearic)		0 - 3	3
C18:1 (acide oléique / oleic)		60 - 86	66
C18:2 (acide linoléique / linoleic)		18 - 30	21
C22:1 (acide érucique / erucic)		0 - 2	0

La información de este documento es brindada por nuestro proveedor y refleja los controles realizados sobre una muestra representativa del lote. No exime al cliente de realizar su propio control de recepción si lo considera necesario. La empresa no se responsabiliza por el uso inapropiado de este producto.