	N] Z Dg	C I gjQQE<G] GI [>YQQQGI +g] GkE]		+> O Q [G<1
	C _ GQQ]	023-070F	. I p Q h Q _ [	Á Á
	F I EP< I Z QQ_[	25/10/2021	I E Pgkp Q h Q _ [	Ã Æ › Â Á › Ã Á Ã Ç

! <j I gQ3Y _GQQ] • $ ÁÁÅ I hEgQEQ[• EI Q GI A . "

L] jI • ÂÁÁÊÃÇ

C $ • ! ÃÊÁÁ

" " <Z I • A gO<[Q I hdQ] h< X I g[I Y$ QY C / • ÃÃÄÈÅÈÝÉÈÝÄ

I EP< GI g<EEQ[<Z Q[j] • ÂÁ GI / I djQZ Dg GI ÃÁÃÇ

I EP< GI <GkEQ<G• ÂÁ GI / I djQZ Dg GI ÃÁÃÈ

Caractéristiques physico-chimiques / Analytical chararacteristics	METHODES	NORMES	RESULTATS
Caractères organoleptiques / Organoleptic characteristics	Interne / Internal	LIQUIDE, LIMPIDE, ODEUR NEUTRES/ CLEAR LIQUID, NEUTRAL SMELL	Conforme
Couleur / Colour		Jaune/yellow	Conforme
Indice d'acide en mg KOH/g / Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	0.0 - 4.0	0.2
Indice de peroxyde en méq O2/Kg / Peroxide value in méq O2/Kg	PE 2.5.5	0.0 - 10.0	1.1

Répartition des acides gras (%) / Fatty acid composition (in %)	METHODES	NORMES	RESULTATS
C16:0 (acide palmitique / palmitic)	PE 2.4.22	10 - 15	11
C18:0 (acide stéarique / stearic)		4 - 7	5
C18:1 (acide oléique / oleic)		43 - 50	50
C18:2 (acide linoléique / linoleic)		29 - 37	31

G<Z I [• dg D<G]

Modo de Conservación: Conservar en su envase original, bien cerrado, en ambiente fresco y seco. Evitar la incidencia de la luz solar directa. La empresa garantiza el cumplimiento con la especificación.El presente Certificado no exime al cliente de realizar su análisis de recepción de mercadería