

Informe Técnico : 4

Fecha elaboración: 7 de julio de 2023

Fecha vencimiento: 7 de julio de 2024

Muestra de: Aceite de hígados de pescado refinado (AD-3)
Rotulada como: Lote: 52-501-06-23

Determinaciones	Procedimiento / Norma
Perfil de ácidos grasos	Cromatografía Gaseosa c/ detección FID
Acidos grasos libres	IRAM 5512
Índice de peróxidos	AOCS Cd 8-53
Índice de Anisidina	IRAM 5557
Índice de Refracción	Standard Methods for the analysis of Oils II-B.2.
Color Gardner	IRAM 1109-A23
Humedad	IRAM 15010
Densidad	IRAM 5504
Impurezas	IRAM 5653

<u>Composición de ácidos grasos</u>	<u>Unidad</u>	<u>Especificaciones</u>	<u>Analisis</u>
18:3 w3	%	---	0.99
18:4 w3	%	---	0.96
20:3 w3	%	---	0.85
20:4 w3	%	---	0.97
20:5 w3 EPA	%	> 6	6.88
21:5 w3	%	---	0.94
22:5 w3 DPA	%	---	0.93
22:6 w3 DHA	%	> 15	17.01
Acidos grasos n-3	%	> 28	29.53
Acidos grasos n-6	%	> 2	2.00
PUFA'S	%	> 30	31.53
<u>Acidos grasos libres</u>	% (exp. como ac. Oléico)	≤ 0.5	0.20
<u>Índice de Peróxido</u>	meq. O ₂ / Kg de aceite	≤ 5	2.07
<u>Índice de anisidina</u>	----	≤ 15	11.00
<u>Índice de Refracción a 23°C</u>	----	≤ 1.48 (23°C)	1.477
<u>Color Gardner</u>	----	≤ 10	6
<u>Humedad</u>	%	< 0,05 (< 5 micras)	< 0,05
<u>Densidad a 22°C</u>	g/cm ³	0.925	0.925
<u>Impurezas</u>	%	< 0,05	< 0,05
<u>Salmonella</u>	----	ausencia en 375g	ausencia en 375g