

Análisis: PARADIGMÁTICO

Presentado como: "OR" - (orujo de oliva)

Revisado en: III/2009 Ref.: OR



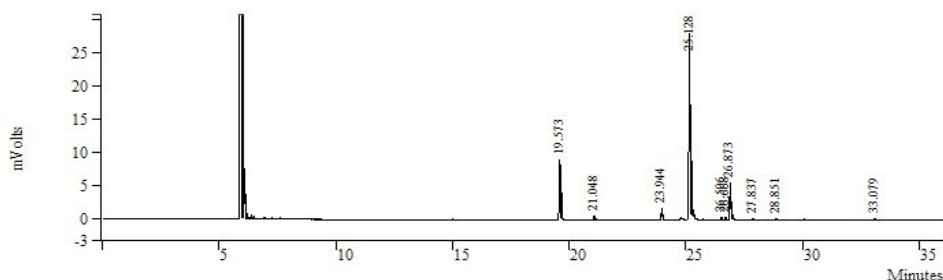
GAS-CROMATOGRAFÍA

• palmítico	18.00 %
• palmitoléico	1.00 %
• esteárico.....	3.00 %
• oleico.....	64.00 %
• linoléico.....	12.00 %
• aráquico	0.50 %
• linolénico.....	0.50 %
• gadoleico.....	0.50 %
• behénico.....	0.50 %

• monoinsaturados..	65.50 %	
• poliinsaturados.....	12.50 %	I/S 3.55
• saturados	22.00 %	

• Grado de peni-saturación (gps)	0.83
• Grado medio de insaturación	0.91

• **Esenciales** = linoleico + 0.62 linolénico I + 0.34 linolénico II + 0.46 araquidónico + 1.39 epa w3 + 1.51 dha w3 = **12.31 %**



ENSAYOS DE CALIDAD

• Acidez en oleico	2.00 %
• Humedad al xilol*	0.50 %
• Impurezas al éter de petróleo*	0.50 %
• Índice de peróxidos	<4.50 mEq/Kg
• Residuos de disolvente inflamables	<0.90 ppmil
• Índice de saponificación	185.00
• Longitud media de cadena	17.66
• Peso molecular medio (ácidos grasos)....	277.42
• Punto medio de fusión (ácidos grasos)...	22.64 °C
• Acidez mineral	5 - 6 pH

ENSAYOS BIOLÓGICOS

• Aerobios mesófilos	inferior a 10 UFC/g
• Anaerobios sulfitorreductores.....	< 10 UFC/g
• Bacterias coliformes	inferior a 10 UFC/g
• E. Coli	Ausencia en 1 g
• Estafilococos patógenos	inferior a 10 UFC/g
• Hongos	inferior a 10 UFC/g
• Salmonella sp	Ausencia en 25 g

* Se descontará lo que exceda del 1.00 % en la suma de ambas cosas.

Los valores indicados son aproximados, pero en cualquier caso deben estar comprendidos dentro del rango indicado.

Los valores para los que no está indicado un rango podrían sufrir ligeras variaciones..

Lavado, depurado y tratado al vacío, R(CEE) 1774/2002

Productos aptos para alimentación animal exentos de PCB, dioxinas y de proteína animal, transformada o no transformada (nº 12.4, "Ácidos Grasos", según R.D. 56/2002)

200906109