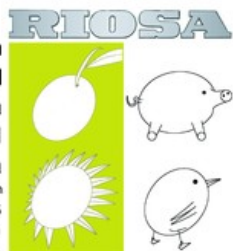


RIOSA - CARACTERÍSTICAS DE DIVERSAS GRASAS Y ACEITES

	Punto Fusión medio(ác.grasos) 1C	Longitud Cadena media (ác. grasos) -	Grado Insaturación medio (ác. grasos) -	Insaturad. / Saturad. -	Total Saturados %	Total de mono- insaturados %	Oléico- -Linoléico %	ω 6 / ω 3 -	Esenciales
Grasa 3/51 de vacuno	43.22	17.18	0.44	0.71	58.5	39.5	35.5	-	2.00
Aceite de palma	35.15	16.97	0.62	1.08	48.0	42.5	30.5	-	9.50
Manteca de cerdo calidad normal	32.40	17.38	0.74	1.38	42.0	49.0	40.0	-	9.40
Buena Manteca Vegetal denominación RIOSA=BMV	27.85	17.60	0.89	1.82	35.0	41.0	17.5	-	23.12
Manteca cerdo ibérico normas mínimas ASICI	27.74	17.50	0.92	1.99	33.5	54.0	40.5	-	7.75
Oleínas clásicas multiuso denominación RIOSA=AL	23.93	17.21	0.99	1.90	34.5	35.6	6.1	15.6	29.49
Aceite de oliva/orujo denominación RIOSA=O2	20.62	17.73	0.97	4.41	18.5	67.5	53.0	13.0	13.62
Aceite de Soja/Girasol denominación RIOSA=SG	10.44	17.89	1.49	5.67	15.0	26.0	28.0	10.8	57.10

refinación
industrial
oleícola
sociedad
anónima
Apt. 5 - Linares-Baeza 23490 Spain
+34 953692000 - fax +34 953692205
riosa@riosa.com - www.riosa.com
E S A 2 3 0 0 8 2 3 8



+34 953692000
+34 678692000

riosa@riosa.com
<http://www.riosa.com>

