



RESULTADO DEL ANÁLISIS

Muestra: **Oli d'oliva TerraPau de Benialfaquí.**

	media	% DSR	Reglamento CE N° 1989/2003 relativo a Características de los aceites de oliva virgen
Índice de Peróxidos (mEq O ₂ / kg)	4,8	3,8	≤ 20
Acidez (%)	0,38	2,6	Aceite de oliva virgen Extra ≤ 0,8
K270	0,12	0,01	Aceite de oliva virgen Extra ≤ 0,22
alfa-tocoferol (mg/100 g aceite)	8,0	0,600	
gamma-tocoferol (mg/100 g aceite)	0,18	0,9	
Polifenoles totales (mg ácido gálico /1000 g aceite)	202	8	

Composición en ácidos grasos g ácido graso / 100 g ácidos grasos totales

	%	%
Ácido cáprico (C10)	nd	No especificado
Ácido láurico (C12)	nd	No especificado
Ácido mirístico (C14)	0,02	≤0,5
Ácido pentadecanoico (C15)	nd	No especificado
Ácido palmítico (C16)	12,9	7.5-20.0
Ácido palmitoleico (C16.1)	0,79	0.3-3.5
Ácido heptadecanoico (C17)	0,14	< C17.1
Ácido heptadecenoico (C17.1)	0,26	≤0,3
Ácido esteárico (C18)	1,7	0.5-5.0
Ácido oleico (C18.1C)	76,7	55.0-83.0
Ácido linoléico (C18.2C)	6,6	3.5-21.0
Ácido linolénico (C18.3-3)	0,11	≤1,0
Ácido araquídico (C20)	0,24	≤0,6
Ácido behénico (C22)	0,09	≤0,2

% DSR- Desviación estándar relativa correspondiente a tres medidas.

Alicante, 22 Marzo 2006

María Soledad Prats Moya
 Profesora Titular de Escuela Universitaria
 Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología