



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