

MIGASA ACEITES SLU

Laboratorio de análisis químicos reconocido por el COI para el periodo 1/12/2021 al 30/11/2022

BOLETIN DE ANALISIS

ACEITES MESTRAL, SL

FECHA: 28/12/21

TIPO DE ACEITE:

ANÁLISIS: AM210012

REF: L1321

Acidez libre % Ac. Oleico
I. Peróxidos (meq O₂/Kg)

0.23
7.5

Fracción Esterólica por
HPLC-GCC %

Colesterol	0.1
Brassicasterol	<0.05
Campesterol	3.6
Estigmastanol	1.1
β-sitosterol Aparente	94.1
Δ ⁷ - estigmostenol	0.1
Eritrodiol+Uvaol	1.8
Esteroles totales ppm	1658

Espectrofotometría:

K ₂₇₀	0.10
K ₂₃₂	1.65
ΔK	0.00

Composición de ácidos grasos G.C.C.

Ácido Mirístico	0.01
Ácido Palmítico	14.55
Ácido Palmitoleico	1.69
Ácido Margárico	0.11
Ácido Margaroleico	0.23
Ácido Esteárico	1.78
Ácido Oleico	68.48
Ácido Linoleico	11.65
Ácido Linolénico	0.62
Ácido Aráquico	0.38
Ácido Eicosanoico	0.29
Ácido Behénico	0.13
Ácido Erúcico	<0.03
Ácido Lignocérico	0.06

Isómeros Trans:

Trans oleico	<0.03
Trans linoleico+linolénico	<0.03

Hidrocarburos Esteroideos

Estigmasta3,5dieno (ppm) 0.01

Humedad= 0.09

Impurezas < 0.03

Valoración organoléptica:

Mediana defecto

Mediana frutado

Monopalmitato de 2-glicerilo <1.0

Benzo(a)pireno

Σ Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno, Benzo(b)fluoranteno y Criseno

Triglicéridos por HPLC

Diferencia ECN42 HPLC y ECN42 teórico: 0.10