

## BOLETÍN DE ANÁLISIS

### ACEITE DE MACADAMIA VIRGEN

**MÉTODO DE OBTENCIÓN:** Presión en frío y filtrado suave de la nuez de la macadamia

**Lote:** A00000198/22

**Fecha análisis:** 25/07/2022

**Fecha producción:** 25/07/2022

**Fecha retest:** 20/07/2024

**Apto para uso alimentario.**

#### Resultados analíticos:

Parámetros / Unidades	Especificación	Resultados
Índice de refracción (20°C)	1,455 – 1,470	1,468
Densidad relativa (20°C)	0,909 – 0,915	0,914
Valor de acidez / mg KOH/g	<5,0 mg KOH/g	2,4
Valor peróxidos / meqO <sub>2</sub> /kg	< 10meq/kg	1,9

#### Composición ácidos grasos ( GC de ésteres metílicos de los ácidos grasos )

Parámetros / Unidades	Especificación	Resultados
C 14:0 ácido mirístico:	Max 1,5	0,83
C 16:0 ácido palmítico:	7,0 -10,0	8,37
C 16:1 ácido palmitoleico:	16,0 – 24,0	23,31
C 18:0 Ácido esteárico:	2,0 -4,0	3,05
C 18:1 Ácido Oleico:	53,0 – 67,0	50,83**
C 18:2 Ácido linoléico:	1,5 – 4,5	2,17
C 18:3 Ácido Alfa-linolénico:	Max 0,5	0,18
C 20:0 Ácido Araquídico:	1,5- 3,0	2,71
C 22:0 Ácido behénico:	Max 1,0	0,89
C 22:1 Ácido erúcico:	Max 1,0	0,29
C 24:0 Ácido lignocérico:	Max 0,5	0,36

*El certificado de análisis no libera a los clientes de su responsabilidad en la calidad al procesar nuestros productos.*

**\*\*Lote aceptado.**

