



Huile d'Olive Extra Vierge Rapport Analytique n°03/2007 - Récolte 2007

MONALIVA, Huile d'Olives Extra Vierge

PREMIERE PRESSION A FROID

OLIVES PICHOLINE

Taux d'acidité 0,22 % (% Acide Oleïque)

Indice de Peroxyde 7,0 m.e.q. de o/kg.

Absorption dans les UV K270 n.m. 0,14

Absorption dans les UV K232 n.m. 1,55 ; AK=-0,01

Chromatographie des Acides Gras

Ac. Miristic : 0,02 %

Ac. Palmitic : 9,12 %

Ac. Palmitoleic : 0,70 %

Ac. Estearic : 2,61 %

Ac. Oleic : 75,45 %

Ac. Linoleic : 10,23 %

Ac. Gadoleic : 0,36 %

Ac. Behenic : 0,07 %

Ac. Linolenic : 0,97 %

Ac. Arachic : 0,32 %

Ac. Lignoceric : 0,04 %

Isomères Trans:

C18:1T = 0,01%

C18:2T+C18:3T=0,02%

Humidité et matières volatiles à 105°C = 0,11 %

Impuretés insolubles dans l'Hexane = 0,01 %

- Cires = 45 ppm.
- Catégorie organoleptique = Excellent Huile d'Olives Extra Vierge avec Saveur Fruitée (6,25).

Laboratorio Juan Antonio Tello S.L,

Analisis y Servicios Tecnicos Oleícolas

Poligono Industrial "Los Olivares" C/La Iruela, 8 - 23009 Jaen (Spain)

email laboratorio@jatello.com