



Grupo Alkayan
info@alkayangroup.com
C/ Ciudad de Frías 24-32, Nave 45
91 723 04 36
www.alkayangroup.com



Especificación – Producto

Registro nº.: Sp2103a
Revisión: X
Fecha: X

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

El aceite de oliva virgen es el aceite graso que se obtiene por expresión en frío u otra mecánica convenientemente obtenida a partir de Olea europea L.

Producto Nº.: 2103
CAS Nº.: 8001-25-0
EINECS Nº.: 232-277-0
INCI Denominación: Olea Europaea Fuit Oil
Propiedades: Aceite claro, de color amarillo o amarillo-verdoso, transparente. Cuando se enfría a unos 10°C de temperatura se convierte en un líquido vaporoso y alrededor de los 0°C empieza a transformarse en una masa parecida a la mantequilla. Prácticamente insoluble en etanol; miscible en éter del petróleo.

Nº	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1.	Características físicas			
1.1.	Densidad relativa a 20°C	Ph. Eur. (2.2.5)	g/cm ³	Ca. 0,913
1.2.	Absorción a 270 nm	Ph. Eur. (2.2.25)	°C	máx. 0,20
	Absorción a 232 nm		°C	máx. 2,50
1.3.	Ratio absorción a 232 nm : 270 nm	Ph. Eur. (2.2.25)		min. 8,0
2.	Características químicas			
2.1.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mgKOH/g	máx. 1,6
2.2.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meqO ₂ /k g	máx. 20,0
2.3.	Insaponificable	Ph. Eur. 4.00	% (m/m)	máx. 1,5
3.	Composición de ácidos grasos	Ph. Eur. (2.4.22A)	%	
	14 : 0 Ácido Mirístico			máx. 0,05
	16 : 0 Ácido Palmítico			7,5 – 20,0
	16 : 1 Ácido Palmitoléico			máx. 3,5
	18 : 0 Ácido Esteárico			0,5 – 5,0
	18 : 1 Ácido Oléico			56,0 – 85,0
	18 : 2 Ácido Linoléico			3,5 – 20,0
	18 : 3 Ácido Linolénico			máx. 0,9
	20 : 0 Ácido Aráquidico			máx. 0,6
	20 : 1 Ácido Eicosenico			máx. 0,4
	22 : 0 Ácido Behénico			máx. 0,2
	20 : 1 Ácido Lignocérico			máx. 0,2
4.	Esteroles	DGF C-VI 8b	%	
	Colesterol			máx. 0,5
	Brassicasterol			máx. 0,1
	Campesterol			máx. 4,0
	Stigmasterol			< Campesterol
	Δ7 - Stigmastenol			máx. 0,5
	Suma de β-Sitosterol, Δ5, 23 Stigmastadienol, Clerosterol, Sitostanol, Δ5 – Avenasterol y Δ5 y 24-Stigmastadienol			min. 93,0
	Contenido esteroles			min. 1g/kg
5.	Características físicas			
5.1.	Solventes halogenados		mg/kg	máx. 0,20 Máximo contenido para cada sustancia: máx. 0,10 mg/kg

Almacenamiento : Mantenerlo en su envase cerrado o bajo gas inerte y resguardarlo de la luz.