



ACEITE DE OLIVA OMEGA 3 OLIVE OMEGA 3 OIL

Ficha técnica / Specification sheet

ANALYSIS	METHODS	ACEITE EXTRA VIRGEN
Color	Gardner	
Densidad a 20 C° Density at 20 C° in g/cm ³	PE 2.2.5	about 0,913
Indice de acidez Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	max. 3,5
Indice de peroxido Peroxide value in meq.O ₂ /Kg	PE 2.5.5	max. 10
Materia insaponificable en % Unsaponifiable matter in %	PE 2.5.7	max. 1,5

Fatty acids composition (in %)	PE 2.4.22	
C16:0 (palmitic acid)		12,1
C16:1 (palmitoleic acid)		max.0,9
C18:0 (stearic acid)		2,1
C18:1 (oleic acid) Omega 9		75,9
C18:2 (linoleic acid) Omega 6		7
C18:3 (linolenic acid) Omega 3		1,8

INFORMACION NUTRICIONAL NUTRITIONAL FACTS

1 Porción: 1 cucharada (14 ml) 1 Portion: 1 tablespoon (15 ml)		
Porciones por envase: 18 Aprox. Servings per package: 18 Aprox.	100 Grs.	1 Porción 1 Portion
Kcal./100 gramos Kcal./100 gr	900	125
G.Total (g) G.Total Fat (g)	100	14
G.Saturada (g) Saturated Fat (g)	14,30	2
G.Monoinsaturada (g) Monounsaturated Fat (g)	77,10	2,5
G.Poliinsaturada (g) Polyunsaturated Fat(g)	7,4	0,9
Omega 3 (g)	0,60	0,08
Omega 6 (g)	6,80	0,93
Proteínas (g) Proteins (g)	0	0
Fibra (g) Fiber (g)	0	0
H. de Carbono (g) Carbohydrates (g)	0	0
Colesterol (mg) Cholesterol (mg)	0	0
Sodio (mg) Sodium (mg)	0	0
Acidez Máxima (% ac. Oleico) Maximum acidity(% Oleic acid)	0,35	0,35