



ACEITE DE SESAMO TOSTADO / TOASTED SESAME 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	0,915-0,925
Indice de acidez Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	max. 3
Punto de solidificación Solidification point	PE 2.2.18	environ/about - 18°C
Indice de peróxido Peroxide value in meq.O ₂ /Kg	PE 2.5.5	max. 10

Fatty acids composition (in %)	PE 2.4.22	
C16:0 (palmitic acid)		5-20
C16:1 (palmitoleic acid)		max. 1
C18:0 (stearic acid)		3,5-7
C18:1 (oleic acid) Omega 9		35-48
C18:2 (linoleic acid) Omega 6		35-48
C18:3 (linolenic acid) Omega 3		max. 1
C20:0 (eicosanoic acid)		max. 1
C20:1 (eicosanoic acid)		max. 0,5

INFORMACION NUTRICIONAL NUTRITIONAL FACTS

1 Porción: 1 cucharada (14 ml) 1 Portion: 1 tablespoon (14 ml)		
Porciones por envase: 18 Aprox. Servings per package: 18 Aprox.	100 Grs.	1 Porción 1 Portion
Kcal./100 gramos Kcal./100 gr	800	35
G.Total (g) G.Total Fat (g)	100	14
G.Saturada (g) Saturated Fat (g)	15,88	2,2
G.Monoinsaturada (g) Monounsaturated Fat (g)	40,13	5,6
G.Poliinsaturada (g) Polyunsaturated Fat(g)	43,99	6,2
Proteínas (g) Proteins (g)	0	0
Fibra (g) Fiber (g)	0	0
H. de Carbono (g) Carbohydrates (g)	0	0
Colesterol (mg) Cholesterol (mg)	1	0,14
Sodio (mg) Sodium (mg)	0	0
Acidez Máxima (% ac. Oleico) Maximum acidity(% Oleic acid)	3	