

	AVOGOLD AVOCADO OIL COMPANY	FTC-001
	Ficha Técnica ACEITE DE AGUACATE EXTRA VIRGEN	Rev 2020

DESCRIPCION:

Aceite extraído del fruto de aguacate (Persea Americana)

El Aceite de Aguacate Extra virgen es elaborado con aguacates frescos de primera. Tiene un color verde oscuro brillante, aroma original que conserva del fruto y un sabor inigualable, todo esto debido al cuidadoso proceso de prensado en frío.

ANALISIS ORGANOLEPTICOS:

TEXTURA	Aceitosa al paladar
COLOR	Verde con toques dorados
SABOR	Característico del aguacate

ANALISIS FISICOQUIMICOS

PARAMETROS	UNIDAD	MINIMO	MAXIMO
ACIDOS GRASOS LIBRES (acidez como ácido oleico)	%		0.8
INDICE DE PEROXIDO	mg O ₂ /Kg		20
INDICE DE YODO	I ₂ /g	65	95
INDICE DE SAPONIFICACION	mg KOH/g	160	200

ANALISIS INSTRUMENTAL

PARAMETROS	UNIDAD	MINIMO	MAXIMO
GRASAS SATURADAS	%	10	25
GRASAS MONOINSATURADAS	%	60	80
GRASAS POLIINSATURADAS	%	5	20

PERFIL DE ACIDOS GRASOS

ACIDO GRASO	UNIDAD	MINIMO	MAXIMO
ACIDO PALMITICO C16:0	%	7.5	20
ACIDO PALMITOLEICO C16:1	%	3.5	15
ACIDO ESTEARICO C18:0	%	0.5	3.0
ACIDO OLEICO C18:1	%	55	83

PERFIL DE ACIDOS GRASOS

ACIDO GRASO		UNIDAD	MINIMO	MAXIMO
ACIDO PALMITICO	C16:0	%	7.5	20
ACIDO PALMITOLEICO	C16:1	%	3.5	15
ACIDO ESTEARICO	C18:0	%	0.5	3.0
ACIDO OLEICO	C18:1	%	55	83

ACIDO LINOLEICO	C18:2	%	6	16
ACIDO LINOLENICO	C18:3	%	0.5	3

	<p>AVOGOLD AVOCADO OIL COMPANY</p> <p>Ficha Técnica</p> <p>ACEITE DE AGUACATE EXTRA VIRGEN</p>	<p>FTC- 001</p> <p>Rev ENERO 2020</p>
---	---	---

