



Edificio Ramón y Cajal  
14014-CORDOBA  
Tfno y Fax: 957-21 89 31  
Email: masas@uco.es

### INFORME DE ANALISIS

#### Identificación de la Muestra

Producto: Aceite de Oliva Virgen Extra Referencia Muestra: 552/09. Depósito 6. Variedad Arbequina, Campo Almohade Solicitante Análisis: Lab. ECONATUR S.L.U.	Marca/fabricante: Fecha Entrada: 02-11-09  Fecha Salida: 04-11-09
---	--

#### Resultados analíticos

Ensayo: Composición ácidos grasos (FAMES)	Método: GC-FID
<u>Acido graso</u>	<u>% peso</u>
Ac. Mirístico	0.02
Ac. Palmítico	16.69
Ac. Palmítico	2.07
Ac. Margárico	0.12
Ac. Margarólico	0.25
Ac. Estérico	2.01
Ac. Oléico	62.19
Ac. Linoléico	15.15
Ac. Linolénico	0.71
Ac. Aráquico	0.40
Ac. Gadolénico	0.27
Ac. Behénico	0.24
Ac. Lignocérico	0.03

Observaciones:

DIRECTOR TECNICO LABORATORIO  
  
Dr. Fernando Lafont Déniz

UNIVERSIDAD DE CORDOBA  
SERVICIO CENTRAL DE APOYO A LA INVESTIGACION  
Córdoba, 4 Diciembre de 2009