

Código de muestra	334-2016-00060654	Fecha de emisión	06/11/2016
Código informe analítico	AR-16-VI-032137-01 / 334-2016-00060654		

Página 1/2

COMERCIAL AGROPROCESO LTDA.



Sr. ANGELO RIVAS

PARQUE INDUSTRIAL LOTE C-4
ARAUCANIA

CAUTIN
CHILE

Email ANGELORIVAS.AF@GMAIL.COM

Producto:	ACEITE	Temperatura de recepción:	20.8 °C
Descripción de la muestra:	ACEITE DE RAPS / 06-10-16	Guía de remisión :	ORDEN DE SERVICIO 06-10-2016
Muestra recepcionada :	17/10/2016	Fecha de inicio de análisis:	17-10-2016 13:18
		Fecha de termino de análisis:	04-11-2016 15:44
Entidad muestreadora	EL CLIENTE		

Química	Resultados
VI290 VI Cobre (Cu) Método: AOAC 999.11 / PTQT04	
(a) Cobre	<0,1 mg/kg
VI295 VI Hierro (Fe) Método: AOAC 999.11 / PTQT04	
(a) Hierro	0,9 mg/kg
VI257 VI Arsénico (As) Método: AOAC 986.15 / PTQT12	
(a) Arsénico	<0,05 mg/kg
VI344 VI Plomo (Pb) Método: AOAC 999.11 / PTQT03	
Plomo	<0,1 mg/kg
VI029 VI Acidez Libre (%) Método: AOAC 939.05 / PTQA142	
Acidez como ácido oleico	0,10 %
VI023 VI Cenizas (%) Método: AOAC 942.05 / PTQA27	
(a) Cenizas	<0,1 %
VI118 VI Insaponificables (%) Método: AOCS Ca 6a-40 / PTQA67	
Insaponificable aceite y grasa	<0,5 %
VI101 VI Densidad (g/cc) Método: Método Interno basado en Manual de Vinos y Alcoholes, Fernando Ureta, Gravimetría / PTQA32	
Densidad	0,91 g/ml
VI109 VI Humedad y Materias Volátiles (%) Método: NCh 100/2 Of.81 / PTQA55	
Humedad y Volátiles	<0,1 %
VI117 VI Índice de Yodo (meq O2/kg) Método: NCh 93 Of.80 / PTQA65	
Índice de Yodo	104,2 meqO2/kg
VI116 VI Índice de Saponificación (mgKOH/g) Método: AOCS Cd 3-25 / PTQA62	
Índice de saponificación (como KOH)	187,9 mg KOH/g
VI0BS VI Índice de Peróxidos Método: NCh 95 Of.81	
Índice de Peróxidos (meq)	2,4 meqO2/kg
Cromatografía	Resultados
VI571 VI Perfil de Acidos Grasos en grasas y aceites Método: NCh 2550 Of.2001; UNE-EN ISO 15304:2002; UNE-EN ISO 12966-2:2011, GC-FID / PTCA10	
(a) Grasa Saturada	6,69 g/100 g grasa
(a) Grasa Monoinsaturada	64,70 g/100 g grasa
(a) Grasa Poliinsaturada	28,61 g/100 g grasa
(a) Acidos Grasos Trans	0,03 g/100 g grasa
VI574 VI Ácido Linoleico en alimento Método: NCh 2550 Of.2001; UNE-EN ISO 15304:2002; UNE-EN ISO 12966-2:2011, GC-FID / PTCA10	

Gestion De Calidad Y Laboratorio SA

VITACURA: Avda. Parque Antonio Rabat Sur 6165 - - Código Postal: CL-7660118 - Teléfono: +56 2 22400654 -

CONCEPCIÓN: Marco Polo 9038, Oficina A. Parque Industrial San Andrés - Hualpén - Código Postal: 4602737 - Teléfono: (56-41) 246 1100

<http://www.eurofins.cl/> - infoCL@eurofins.com

Código de muestra	334-2016-00060654	Fecha de emisión	06/11/2016
Código informe analítico	AR-16-VI-032137-01 / 334-2016-00060654		

Cromatografía	Resultados
VI574 VI Ácido Linoleico en alimento Método: NCh 2550 Of.2001; UNE-EN ISO 15304:2002; UNE-EN ISO 12966-2:2011, GC-FID / PTCA10 (a) Ácido Linoleico	19,54 g/100 g grasa
Sensorial	Resultados
VI405 VI Sensorial Descriptivo Método: Método Interno, Organoléptico / ITQFi01 Aroma <i>Aroma oleoso casi imperceptible con suave nota asociable a aceite vegetal.</i> Color <i>Amarillo anaranjado intenso y turbio.</i>	.

Análisis realizado sobre base tal como recibida.
 Valores informados como "menor a" (<), corresponden a valores menores que el límite de detección del método.

FIRMA



Marcela Torres
Gerente Técnico

Nota aclaratoria
 Si las muestras son proporcionadas por el cliente, los resultados analíticos son válidos solo para las muestras analizadas.
 Este informe de análisis no puede ser reproducido total o parcialmente sin la autorización de Eurofins.

**PERFIL DE ACIDOS GRASOS
 COMPLEMENTO DE INFORME**

Pagina 1 de 1

N° de Muestra 60654

		Grasa Total :	N/A
		% Metil Ester (*)	
ACIDOS GRASOS SATURADOS			
C4:0	Ac. Tetraicoico (Butírico)		N.D.
C6:0	Ac. Hexanoico (Caproico)		N.D.
C8:0	Ac. Octanoico (Caprilico)		N.D.
C10:0	Ac. Decanoico (Caprico)		N.D.
C11:0	Ac. Undecanoico		N.D.
C12:0	Ac. Dodecanoico (Laurico)		N.D.
C13:0	Ac. Tridecanoico		N.D.
C14:0	Ac. Tetradecanoico (Mirístico)		0,04
C15:0	Ac. Pentadecanoico		0,01
C16:0	Ac. Hexadecanoico (Palmitico)		4,34
C17:0	Ac. Heptadecanoico		0,04
C18:0	Ac. Octadecanoico (Estearico)		1,48
C20:0	Ac. Eicosanoico		0,46
C21:0	Ac. Heneicosanoico		0,01
C22:0	Ac. Docosanoico		0,24
C23:0	Ac. Tricosanoico		N.D.
C24:0	Ac. Tetracosanoico		0,06
SUMA			6,69
ACIDOS GRASOS MONOINSATURADOS			
C10:1	Ac. Decaenoico		N.D.
C14:1	Ac. Tetradecaenoico (Miristoleico)		N.D.
C14:1 T	Ac. Tetradecaenoico		N.D.
C15:1	Ac. Pentadecaenoico		N.D.
C15:1 T	Ac. Pentadecaenoico		N.D.
C16:1	Ac. Hexadecaenoico (Palmitoleico)		0,17
C16:1 T	Ac. Hexadecaenoico		N.D.
C17:1	Ac. Heptadecaenoico		0,05
C17:1 T	Ac. Heptadecaenoico		N.D.
C18:1 Σ	Ac. Octadecaenoicos (Oleico)		63,33
C18:1 Σ T	Ac. Octadecaenoicos (Oleico)		0,01
C19:1 Σ T	Ac. Nonadecaenoico		N.D.
C20:1	Ac. Eicosaenoico		0,96
C20:1 T	Ac. Eicosaenoico		N.D.
C22:1	Ac. Docosaenoico (Erucico)		0,08
C22:1 T	Ac. Docosaenoico		N.D.
C24:1	Ac. Tetracosanoico		0,10
SUMA			64,70
ACIDOS GRASOS POLIINSATURADOS			
C18:2	Ac. Octadecadienoico w 6 (Linoleico)		19,53
C18:2 Σ T	Ac. Octadecadienoico w 6		0,01
C18:3	Ac. Octadecatrienoico w 3 (α -Linolenico)		9,00
C18:3	Ac. Octadecatrienoico w 6 (γ -Linolenico)		0,03
C18:3 Σ T	Ac. Octadecatrienoico		0,01
C20:2	Ac. Eicosadienoico		0,03
C20:3	Ac. Eicosatrienoico w 3		N.D.
C20:3	Ac. Eicosatrienoico w 6		N.D.
C20:4	Ac. Eicosatetraenoico w 6		N.D.
C20:5	Ac. Eicosapentaenoico w 3 (EPA)		N.D.
C22:2	Ac. Docosadienoico		N.D.
C22:4	Ac. Docosatetraenoico w 6		N.D.
C22:5	Ac. Docosapentaenoico w 3 (DPA)		N.D.
C22:5	Ac. Docosapentaenoico w 6 (DPA)		N.D.
C22:6	Ac. Docosahexaenoico w 3 (DHA)		N.D.
SUMA			28,61
ACIDOS GRASOS TRANS (**)			0,03

(*) = Expresado en g/100g de Grasa Extraida

(**) = Sumatoria de Ácidos Grasos Trans monoinsaturados y poliinsaturados

Cuantificación en base al área del peak y su relación porcentual con la suma de los ácidos grasos identificados en la muestra.

ANEXO REPORTE ANALÍTICO
APARIENCIA GENERAL DEL PRODUCTO

