

Análisis 30/01/2025				
Concepto	Unidades	Propiedades y funciones	Garrofarina	Garrocau
kcal / 100 g			299	306
kJ / 100 g			1249	1283
Grasa bruta total	%	Cantidad de materia liposoluble extraída del alimento	0,64	0,67
<i>Greixos</i>	g/100g			
de las cuales: Saturadas	g/100g	Son grasas sólidas a temperatura ambiente. Su consumo excesivo puede estar relacionado con problemas cardiovasculares.	0,21	0,19
de las cuales: Monoinsaturadas	g/100g	Beneficiosas para la salud del corazón porque pueden ayudar a reducir el colesterol LDL ("malo") y aumentar el colesterol HDL ("bueno").	0,3	0,34
de las cuales: Poliinsaturadas	g/100g	Incluyen los ácidos grasos esenciales omega 3 y omega 6, que el cuerpo no puede producir por sí mismo y deben obtenerse de la dieta.	0,12	0,13
de las cuales: Ácidos grasos trans	g/100g	Son consideradas las grasas más perjudiciales, ya que aumentan el colesterol LDL y reducen el HDL,	<0,01	<0,01
de las cuales: Omega 3	g/100g	Poliinsaturados esenciales que tienen efectos antiinflamatorios y beneficios para el cerebro, el corazón y el sistema inmunológico.	0,02	0,02
de las cuales: Omega 6	g/100g	Poliinsaturados esenciales necesarios para el crecimiento y la función celular, un consumo excesivo puede promover la inflamación.	0,11	0,11
de las cuales: Omega 9	g/100g	Grasos monoinsaturados, grasos monoinsaturados	0,29	0,33
Humedad	%	La humedad influye en la textura, conservación y estabilidad del alimento. alimentos con baja humedad: Harinas	4,03	5,14
Proteína (Nx6,25)	%	Es el cálculo del contenido de proteína a partir del contenido de nitrógeno total. las proteínas contienen un 16% de nitrógeno	4,33	4,24
Hidratos de Carbono	g/100g	principal fuente de energía del cuerpo. Simples y Complejos Ejemplo ricos Cereales legumbres frutos etc	49,6	54,3
Azúcares	g/100g	Son carbohidratos simples que proporcionan energía rápida al cuerpo. azúcares naturales azúcares añadidos	35,9	38,2
Fibra Dietética	%	Carbohidrato no digerible, de origen vegetal Ayuda en la digestión, previene el estreñimiento y contribuye a la salud cardiovascular. Se divide en: Fibra soluble Fibra insoluble:	38,54	32,95
Sal (Sodio x 2,5)	g/100g	NaCl utilizado como condimento y conservante se multiplica por 2,5 para estimar la cantidad total de sal.	0,008	0,007
Sodio (Na)	mg/100g	Regula el equilibrio de líquidos, función nerviosa y muscular, consumo excesivo riesgo de hipertensión.	3	2,8
Cenizas	%	Contenido total de minerales después de ser incinerado a altas temperaturas. Incluyen calcio, magnesio, potasio, fósforo, entre otros.	2,87	2,72
<i>Fructosa</i>	g/100g	Azúcar simple (monosacárido) que se encuentra de forma natural en las frutas, miel y algunos vegetales	3,149	3,344
<i>Glucosa</i>	g/100g	Monosacárido principal fuente de energía del cuerpo. Se encuentra en muchos alimentos y se libera al digerir carbohidratos.	3,198	3,185
<i>Sacarosa</i>	g/100g	Disacárido formado por una molécula de glucosa y una de fructosa. Es el azúcar común	29,6	31,69

Análisis 30/01/2025				
Concepto	Unidades	Propiedades y funciones	Garrofarina	Garrocau
<i>Maltosa</i>	g/100g	Disacárido compuesto por dos moléculas de glucosa. Se encuentra en cereales y se forma durante la digestión del almidón.	<0,10	<0,10
<i>Lactosa</i>	g/100g	Disacárido compuesto por glucosa y galactosa. Se encuentra de manera natural en la leche y sus derivados.	<0,10	<0,10
pH (25°C)			5,15	
Oligoelementos				
Calcio (Ca)	mg/100g	> 43,75% de ingesta diaria de referencia Calcio (800 mg), superior a 15% de la ingesta diaria de referencia. Esencial para la formación de huesos y dientes, la contracción muscular, la transmisión nerviosa y la coagulación sanguínea.	350	
Fósforo (P)	mg/100g	> 10,7% ingesta diaria de referencia Fósforo (700 mg) Esencial para la formación de ATP (molécula de energía), ADN y ARN, y para la mineralización de huesos y dientes.	75	
Magnesio (Mg)	mg/100g	> 14,4% de ingesta diaria de referencia Magnesio (375 mg) . Esencial para la función muscular y nerviosa, la regulación de la presión arterial, la producción de proteínas y la salud ósea.	54	
Contaminaciones				
Ácaros (enteros o fragmentos)	/50g		0 - 0	
Agujeros en el envase			<1	
Fibras sintéticas	/50g		0 - 0	
Fragmentos de insectos	/50g		0 - 0	
Huevos de insecto	/50g		0 - 0	
Insectos enteros	/50g		0 - 0	
Muda de insectos	/50g		0 - 0	
Otras materias extrañas	/50g		0 - 0	
Pelos de otro origen	/50g		0 - 0	
Pelos de roedores	/50g		0 - 0	
Plumas o plumajes	/50g		0 - 0	
<i>Aflatoxina B1</i>	µg/kg		1,41	
<i>Aflatoxina B2</i>	µg/kg		<0,500	
<i>Aflatoxina G1</i>	µg/kg		0,777	
<i>Aflatoxina G2</i>	µg/kg		<0,500	
Suma Aflatoxinas	µg/kg		2,2	
Ocratoxina A	µg/kg		0,708	
Parámetros Microbiológicos				
Detección de Escherichia coli presuntivas	en 1g		AUSENCIA	
Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa positivos	ufc/g		<10	
Detección de Salmonella spp.	en 25 g		NO DETECTADO	
Recuento en placa de Mohos y Levaduras a 25°C	ufc/g		<10	

Análisis 30/01/2025				
Concepto	Unidades	Propiedades y funciones	Garrofarina	Garrocau
Metales				
Mercurio (Hg)	mg/kg		<0,010	
Arsénico (As)	mg/kg		0,011	
Cadmio (Cd)	mg/kg		<0,0025	
Plomo (Pb)	mg/kg		0,037	
Cromatograma de ácidos grasos en % relativo				
Suma ácidos grasos saturados	%		32,4	28,6
Suma ácidos grasos monoinsaturados	%		47,8	50,9
Suma ácidos grasos poliinsaturados	%		19,3	20
Suma ácidos grasos trans	%		0,68	0,55
Suma ácidos grasos omega- 3	%		2,8	3
Suma ácidos grasos omega- 6	%		16,8	17
Suma ácidos grasos omega- 9	%		46,1	49,4
Ácido butanoico / C4:0 / Ácido u) *) butírico	%	Importante en la salud intestinal porque es producido por la fermentación de fibra en el colon.	<0,05	<0,05
Ácido hexanoico / C6:0 / Ácido u) *) caproico	%	Usado en la fabricación de aromas y alimentos.	6,1	4,8
Ácido heptanoico / C7:0 / u) Ácido enántico	%	Fabricación de perfumes y productos farmacéuticos.	<0,05	<0,05
Ácido octanoico / C8:0 / Ácido u) caprílico	%	Propiedades antimicrobianas, utilizado en suplementos y aceites MCT.	1,1	0,83
Ácido decanoico / C10:0 / u) Ácido cáprico	%	Beneficios energéticos y antimicrobianos.	<0,05	<0,05
Ácido Z-9-decenoico / C10:1 u) (9c) / Ácido caproleico	%	Propiedades beneficiosas en el metabolismo de los lípidos.	<0,05	<0,05
Ácido undecanoico / C11:0 / u) Ácido undecílico	%	Propiedades antifúngicas.	<0,05	<0,05
Ácido dodecanoico / C12:0 / u) Ácido láurico	%	Propiedades antimicrobianas y energéticas.	0,23	<0,05
Ácido tridecanoico / C13:0 / u) Ácido tridecílico	%	Ácido graso saturado poco común, con aplicaciones en la industria química.	<0,05	<0,05
Ácido tetradecanoico / C14:0 / Ácido mirístico	%	Ácido graso saturado que se encuentra en aceites vegetales y productos lácteos.	0,35	0,32
Ácido Z-9-tetradecenoico / C14:1 (9c) / Ácido miristoleico	%	Ácido graso monoinsaturado presente en algunos aceites y grasas animales.	<0,05	<0,05
Ácido pentadecanoico / C15:0 / Ácido pentadecílico	%	Ácido graso saturado poco común con posibles beneficios para la salud cardiovascular.	0,28	<0,05
Ácido Z-10-pentadecenoico / C15:1 (10c)	%	Ácido graso monoinsaturado poco común.	<0,05	<0,05
Ácido hexadecanoico / C16:0 / Ácido palmitico	%	Es el ácido graso saturado más abundante en la dieta humana. En exceso, puede contribuir a enfermedades cardiovasculares.	17	16
Ácido E-9-hexadecenoico / C16:1 (9t) / Ácido palmitico trans	%	Forma trans del ácido palmítico, presente en grasas hidrogenadas y productos procesados.	<0,05	<0,05
Ácido Z-9-hexadecenoico / C16:1 (9c) / Ácido palmitoleico	%	Ácido graso monoinsaturado con propiedades antiinflamatorias y beneficios metabólicos.	0,82	0,63
Ácido Z-7,10-hexadecadienoico / C16:2 (7c, 10c) / w6	%	Ácido graso poliinsaturado poco común.	0,25	<0,05

Análisis 30/01/2025				
Concepto	Unidades	Propiedades y funciones	Garrofarina	Garrocau
Ácido Z-9,12- hexadecadienoico / C16:2 (9c, 12c)	%	Ácido graso poliinsaturado poco estudiado en la dieta.	<0,05	<0,05
Ácido heptadecanoico / C17:0 / Ácido margárico	%	Ácido graso saturado presente en cantidades mínimas en grasas animales y lácteos.	0,43	0,36
Ácido E-10-heptadecenoico / C17:1 (10t)	%	posibles efectos negativos en la salud cardiovascular, aunque no es tan perjudicial como los ácidos grasos trans industriales.	<0,05	<0,05
Ácido Z-9-heptadecenoico / C17:1 (9c) / Ácido margaroleico	%	Ácido graso monoinsaturado poco frecuente en la dieta humana.	<0,05	<0,05
Ácido Z-10-heptadecenoico / C17:1 (10c)	%	similar a otros ácidos monoinsaturados como el ácido oleico.	<0,05	<0,05
Ácido octadecanoico / C18:0 / Ácido esteárico	%	Ácido graso saturado que tiene menor impacto en el colesterol que otros saturados.	3,3	3,1
Ácidos trans-octadecenoicos / C18:1 (t) / Ácidos trans-oleicos	%	Ácidos grasos trans que pueden aumentar el riesgo de enfermedades cardiovasculares.	0,43	0,55
Ácido Z-6-octadecenoico / C18:1 (6c) / Ácido petrosenílico	%	Ácido graso monoinsaturado presente en algunos aceites vegetales.	<0,05	<0,05
Ácido Z-9-octadecenoico / C18:1 (9c) / Ácido oleico / w9	%	Ácido graso monoinsaturado esencial para la salud cardiovascular.	46,1	49,4
Ácido Z-11-octadecenoico / C18:1 (11c) / Ácido vaccénico	%	Ácido graso presente en productos lácteos y carne de rumiantes, puede convertirse en ácido linoleico conjugado (CLA) en el cuerpo.	0,85	0,85
Ácidos trans- octadecadienoicos / C18:2 (t) / Ácidos trans-linoleicos	%	Forma trans del ácido linoleico, con efectos negativos en la salud.	<0,05	<0,05
Ácido octadecadienoico / C18:2 (9c, 12c) / Ácido linoleico / w6	%	Ácido graso esencial que debe obtenerse a través de la dieta. Importante para la salud celular y la función cerebral.	16,5	17
Ácido octadecatrienoico / C18:3 (6c, 9c, 12c) / Ácido g-linolénico / w6	%	Ácido graso con propiedades antiinflamatorias y beneficios para la piel y articulaciones.	<0,05	<0,05
Ácido octadecatrienoico / C18:3 (9c, 12c, 15c) / Ácido a-linolénico (ALA) / w3	%		2,8	3
Ácidos trans- octadecatrienoicos / C18:3 (t) / Ácidos trans-linolénicos	%		<0,05	<0,05
Ácido octadecatetraenoico / C18:4 (6c, 9c, 12c, 15c) / Ácido estearidónico (SDA) / w3	%		<0,05	<0,05
Ácido eicosanoico / C20:0 / Ácido aráquico	%		1	0,76
Ácido Z-9-eicosenoico / C20:1 (9c) / Ácido gadoleico	%		<0,05	<0,05
Ácido Z-11-eicosenoico / C20:1 (11c) / Ácido gondoico / Omega-9	%		<0,05	<0,05
Ácido Z-11,14-eicosadienoico / C20:2 (11c, 14c) / w6	%		<0,05	<0,05
Ácido Z-11,14,17-eicosatrienoico / C20:3 (11c, 14c, 17c) / Ácido Dihommolinolénico / w3	%		<0,05	<0,05
Ácido eicosatrienoico / C20:3 (8c, 11c, 14c) / Ácido dihommo-g-linolénico / W6	%		<0,05	<0,05
Ácido eicosatetraenoico / C20:4 (5c, 8c, 11c, 14c) / Ácido araquidónico / w6	%		<0,05	<0,05
Ácido eicosatetraenoico / C20:4 (8c, 11c, 14c, 17c) / w3	%		<0,05	<0,05

Analisis 30/01/2025				
Concepto	Unidades	Propiedades y funciones	Garrofarina	Garrocau
Ácido eicosapentaenoico (EPA) / C20:5 (5c, 8c, 11c, 14c, 17c) / w3	%	Omega-3 disminuir la presión arterial y prevenir la formación de coágulos sanguíneos, lo que puede reducir el riesgo de enfermedades cardíacas	<0,05	<0,05
Ácido heneicosanoico / C21:0 / Ácido heneicosílico	%		<0,05	<0,05
Ácido docosanoico / C22:0 / Ácido behénico	%		1,3	1,1
Ácido Z-11-docosenoico / C22:1 (11c) / Ácido cetoleico	%		<0,05	<0,05
Ácido Z-13-docosenoico / C22:1 (13c) / Ácido erúcico / w9	%		<0,05	<0,05
Ácido docosadienoico / C22:2 (13c, 16c) / w6	%		<0,05	<0,05
Ácido docosatetraenoico / C22:4 (7c, 10c, 13c, 16c) / Ácido adrénico / w6	%		<0,05	<0,05
Ácido docosapentaenoico (DPA) / C22:5 (4c, 7c, 10c, 13c, 16c) / Ácido osbond / w6	%		<0,05	<0,05
Ácido docosapentaenoico (DPA) / C22:5 (7c, 10c, 13c, 16c, 19c) / Ácido clupanodónico / w3	%	Son tipos de ácidos grasos omega-3 que se encuentran en pescados grasos	<0,05	<0,05
Ácido docosahexaenoico (DHA) / C22:6 (4c, 7c, 10c, 13c, 16c, 19c) / Ácido cervónico / w3	%	Son tipos de ácidos grasos omega-3 que se encuentran en pescados grasos	<0,05	<0,05
Ácido tricosanoico / C23:0 / Ácido tricosílico	%	Acido graso saturado	0,49	0,55
Ácido tetracosanoico / C24:0 / Ácido lignocérico	%	Acido graso saturado	0,78	0,81
Ácido Z-15-tetracosenoico / C24:1 (15c) / Ácido nervónico / w9	%	Es un ácido graso monoinsaturado efectos antiinflamatorios y antioxidantes	<0,05	<0,05