

- **Denominación comercial del producto:** Ácidos grasos.
- **Definición del producto:** Subproducto procedente de la destilación y la desodorización del aceite de orujo de oliva.
- **Composición cualitativa y cuantitativa:**  
Composición en ácidos grasos por cromatografía de gases (% de ácidos totales):

Ác. Mirístico .....	0,0 – 0,20
Ác. Palmítico .....	7,5 – 20,0
Ác. Palmitoleico .....	0,3 – 3,5
Ác. Esteárico .....	0,5 – 5,0
Ác. Oleico .....	55,0 – 83,0
Ác. Linoleico .....	3,5 – 21,0
Ác. Linolénico .....	0,5 – 2,0
Ác. Aráquico .....	0,0 – 0,6
Ác. Gadoleico .....	0,0 – 0,4
Ác. Behénico .....	0,0 – 0,3

- **Descripción del procesado:** Durante el proceso de destilación se separan del aceite mediante vacío y temperatura los ácidos grasos que, tras su destilación y posterior condensación, se almacenan en depósitos para su posterior distribución.
- **Presentación comercial:** Granel
- **Condiciones de almacenamiento:** Atemperados a una temperatura de 40-50 °C y en recipientes cerrados.
- **Condiciones de transporte:**  
-Cisterna Isotérmica dedicada exclusivamente al transporte de productos alimentarios.
- **Destino final:** empresas para transformarlo en pienso animal.