

Olive Cake Data sheet

ANALYSIS BULLETIN: DATA: 08/04/17

Nombre Determinación	Valor mínimo	Valor máximo	Valor medio	Unidades
ANÁLISIS BÁSICO				
Humedad(b.h.)	10.5	19.39	14.71	%
Cenizas(b.h.)4.58	4.58	8.11	6.49	%
Volátiles (b.s.)	72.29	73.34	72.82	%
ANÁLISIS ELEMENTAL				
Carbono(b.s.)	49.49	50.54	50.02	%
Hidrógeno(b.s.)	5.86	5.9	5.88	%
Azufre(b.s)	0.07	0.24	0.14	%
Cloro(b.s.)	0.12	0.4	0.26	%
Potasio(b.s.)	25.45	33.15	29.3	%
Calcio (b.s.)	0.1	0.3	0.2	%
Magnesio (b.s.)	1	2.91	1.96	%
Oxígeno	36.04	42.56	39.3	%
PODER CALORÍFICO				
Poder Calorífico Superior(b.s.)	4500	4819	4644	Kcal/kg
Poder Calorífico inferior(b.s.)	4119	4513	4361	Kcal/Kg
Poder Calorífico superior(b.h.)	3498	4216	3831	Kcal/Kg
Poder Calorífico Inferior (b.h.)	3441	3876	3689	Kcal/Kg

Nota b.s.=base seca, b.h.=base húmeda