FICHA TECNICA

VERSION	2,00	**FECHA VERSION**	24/05/21	**FECHA IMPRESION**	29/03/24

PRODUCTO	ACEITE DE ORUJO DE OLIVA REFINADO
USOS	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC	ACEITE DE OLIVA
PLANTA DE ORIGEN	Olea europea sativa Hoffm.
PARTE PLANTA	FRUTOS
SINONIMOS	
CAS	8001-25-0
CAS 2	--
EINECS	232-277-0
EINECS 2	--
PARTIDA ARANCELARIA	1515909999
Nº REGISTRO REACH	Exento de registro (de acuerdo al Anexo V de REACH)

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20ºC	LIQUIDO ALGO VISCOSO TRANSPARENTE	
COLOR	AMARILLO PALIDO A VERDE	
OLOR	PRACTICAMENTE INODORO	
SABOR		
DENSIDAD A 20ºC (g / ml)	0,910	- 0,930
DENSIDAD 25/25		-
INDICE REFRACCION nD20	1,4600	- 1,4800
INDICE REFRACCION nD25		-
ROTACION OPTICA (º)		/
PUNTO DE EBULLICION (ºC)	-	
PUNTO DE FUSION (ºC)	-	
PUNTO DE INFLAMACION (ºC)	320,00	
RIQUEZA (%GC)	ACIDO OLEICO: 55-83% - ACIDO PALMITICO: 7,5-20%	
ACIDEZ (mg KOH/g)	< 1	
SOLUBILIDAD	INSOLUBLE EN AGUA	
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA	
OTRAS SOLUBILIDADES	SOLUBLE EN ETANOL	
OTROS DATOS TECNICOS	VALOR ENERGÉTICO: 900 Kcal/3700 KJ para 100g - ACIDOS GRASOS MAYORITARIOS: PALMITICO: 7,5-20% - PALMITOLEICO: 0,3-3,5% - STEARICO: 0,5-5% - OLEICO: 55-83% - LINOLEICO: 2,5-21%	

ESTABILIDAD Y ALMACENAJE

GUARDAR EN RECIPIENTES BIEN LLENOS Y CERRADOS EN LUGAR FRESCO Y SECO Y AL ABRIGO DE LA LUZ.

SUPERADOS LOS 24 MESES DE ALMACENAJE, SE DEBERA CONTROLAR LA CALIDAD ANTES DE USAR.

INERTIZAR CON NITROGENO.

LOS DATOS INDICADOS CORRESPONDEN A NUESTROS CONOCIMIENTOS ACTUALES Y NO PRESENTAN UNA GARANTIA DE LAS PROPIEDADES. EL RECEPTOR DE NUESTRO PRODUCTO DEBERA OBSERVAR, BAJO SU RESPONSABILIDAD, LAS REGLAMENTACIONES Y NORMATIVAS CORRESPONDIENTES.

ESTE PRODUCTO NO HA SIDO FILTRADO POR MOTIVOS TECNOLOGICOS. DESACONSEJAMOS SU USO SIN FILTRAR CUANDO SE UTILICE COMO MATERIA PRIMA PARA ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL.