

FICHA TECNICA

PRODUCTO	ACEITE DE ORUJO DE OLIVA REFINADO
USOS	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC	OLIVE OIL
PLANTA DE ORIGEN	Olea europea sativa Hoffm.
PARTE PLANTA	FRUTOS
CAS	8001-25-0
CAS 2	-
EINECS	232-277-0
EINECS 2	-
PARTIDA ARANCELARIA	1515909999

ESPECIFICACIONES

VERSION 2 **FECHA VERSION** 24/05/21

ASPECTO A 20°C	LIQUIDO ALGO VISCOSO TRANSPARENTE
COLOR	AMARILLO PALIDO A VERDE
OLOR	PRACTICAMENTE INODORO
DENSIDAD A 20°C (g / ml)	0,910-0,930
DENSIDAD 25/25	-
INDICE REFRACCION nD20	1,4600-1,4800
INDICE REFRACCION nD25	-
ROTACION OPTICA (°)	/
PUNTO DE EBULLICION (°C)	-
PUNTO DE FUSION (°C)	-
PUNTO DE INFLAMACION (°C)	320
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.