

FICHA TECNICA

VERSION 1,00 **FECHA VERSION** 14/06/17 **FECHA IMPRESION** 01/12/20

PRODUCTO ACEITE DE ORUJO DE OLIVA
USOS Materia prima de uso industrial destinada a la fabricación de aromas y/o fragancias.
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 20° C LIQUIDO ALGO VISCOSO TRANSPARENTE
COLOR AMARILLO PALIDO A VERDE
OLOR PRACTICAMENTE INODORO
SABOR

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) 320,00
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.