

FICHA TECNICA

VERSION 1,00 **FECHA VERSION** 06/06/13 **FECHA IMPRESION** 07/03/21

PRODUCTO ACEITE DE ALMENDRA DULCE REFINADO
USOS Materia prima de uso industrial destinada a la fabricación de alimentos y productos cosméticos.
NOMBRE IUPAC ACEITE DE ALMENDRA DULCE REFINADO
PLANTA DE ORIGEN Prunus amygdalus dulcis
PARTE PLANTA SEMILLAS
SINONIMOS

CAS 90320-37-9
CAS 2 8007-69-0
EINECS 291-063-5
EINECS 2 616-913-8
FEMA 2046
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
OLOR PRACTICAMENTE INODORO
SABOR

DENSIDAD A 20° C (g / ml) 0,910 - 0,920
DENSIDAD 25/25 -
INDICE REFRACCION nD20 1,4650 - 1,4750
INDICE REFRACCION nD25 -
ROTACION OPTICA (°) /
PUNTO DE EBULLICION (°C) -
PUNTO DE FUSION (°C) -
PUNTO DE INFLAMACION (°C) 261,00
RIQUEZA (%GC) ACIDO OLEICO > 58% (ESTA COMO TRIGLICERIDO)
ACIDEZ (mg KOH/g) -
SOLUBILIDAD INSOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES SOLUBLE EN ETANOL

OTROS DATOS TECNICOS ACIDOS GRASOS MAYORITARIOS: PALMITICO: 4-11% - PALMITOLEICO <2% - STEARICO <3% - OLEICO >58% - LINOLEICO <30% - LINOLENICO <2%

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.

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.