

## FICHA TECNICA

**VERSION** 1,00      **FECHA VERSION** 06/06/13      **FECHA IMPRESION** 12/11/19

**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.