

## FICHA TECNICA

**VERSION** 1,00      **FECHA VERSION** 14/09/17      **FECHA IMPRESION** 12/11/19

**PRODUCTO** ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
**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

**EINECS** 232-277-0

**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** 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.