

## FICHA TECNICA

<b>PRODUCTO</b>	ACEITE DE ALMENDRA DULCE REFINADO
<b>USOS</b>	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
<b>NOMBRE IUPAC</b>	ACEITE DE ALMENDRA DULCE REFINADO
<b>PLANTA DE ORIGEN</b>	Prunus amygdalus dulcis
<b>PARTE PLANTA</b>	SEMILLAS
<b>CAS</b>	90320-37-9
<b>CAS 2</b>	8007-69-0
<b>EINECS</b>	291-063-5
<b>EINECS 2</b>	616-913-8
<b>FEMA</b>	2046
<b>PARTIDA ARANCELARIA</b>	1515909999

## ESPECIFICACIONES

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

<b>ASPECTO A 20°C</b>	LIQUIDO ALGO VISCOSO TRANSPARENTE
<b>COLOR</b>	AMARILLO PALIDO
<b>OLOR</b>	PRACTICAMENTE INODORO
<b>DENSIDAD A 20°C (g / ml)</b>	0,910-0,920
<b>DENSIDAD 25/25</b>	-
<b>INDICE REFRACCION nD20</b>	1,4650-1,4750
<b>INDICE REFRACCION nD25</b>	-
<b>ROTACION OPTICA (°)</b>	/
<b>PUNTO DE EBULLICION (°C)</b>	-
<b>PUNTO DE FUSION (°C)</b>	-
<b>PUNTO DE INFLAMACION (°C)</b>	261
<b>RIQUEZA (%GC)</b>	ACIDO OLEICO >58 % (ESTA COMO TRIGLICERIDO)
<b>ACIDEZ (mg KOH/g)</b>	-
<b>SOLUBILIDAD</b>	INSOLUBLE EN AGUA
<b>PRESION VAPOR</b>	NO DETERMINADA
<b>OTRAS SOLUBILIDADES</b>	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.