

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ACEITE DE MASAJE DE ALMENDRAS DULCES

Descripción química: Triglicéridos de ácidos grasos elevados (C16-C18).
CAS Nº: 8007-69-0, 8001-22-7.
INCI: Prunus Amygdalus Dulcis Oil, Glycine soja oil.

PAO (Periodo de vida útil desde que se abre por primera vez)= 1 año

DESCRIPCIÓN

Es un aceite noble de color amarillo claro, inodoro y de sabor dulce, con un fuerte poder emoliente sobre la piel. Aporta elasticidad y tersura a la piel.

Tiene una excelente tolerabilidad y por tanto se usa en el tratamiento de pieles sensibles, delicadas e infantiles.

Tiene una buena penetración cutánea sin dejar la piel grasa.

El aceite de almendras es uno de los aceites para masaje de más prestigio y se viene utilizando como producto cosmético desde la antigüedad.

PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS

Estado físico: Líquido

Color: Amarillo pálido.

Olor: Característico suave (No contiene Perfume)

Solubilidad (20º C): Insoluble en agua. Liposoluble.

Densidad: 0.911-0.921 g/cm³- 0,150-0,930

ÍNDICE DE ACIDEZ: < 1 mg KOH/g

ÍNDICE DE PERÓXIDOS: máx. 3 Meq O₂/Kg

ÍNDICE DE YODO: 93-110 gI₂/100g

IND.SAPONIFICACION: 185-200 mg KOH/g

CROMATOGRAFIA: COMPOSICION EN ACIDOS GRASOS:

-Ácido palmítico C16:0 4-11%

-Ácido palmitoleico C16:1 máx. 2%

-Ácido esteárico C18:0 máx. 3%

-Ácido oleico C18:1 62.0-86.0%

-Ácido linoleico C 18:2 máx. 30 %

-Ácido linolénico C18:3máx. 2 %

CONSTANTES FISICO QUIMICAS ESPECIFICACIONES

Microbiología

Recuento aerobios mesófilos < 10 UFC/g

Recuento Hongos y levaduras < 10 UFC/g

