Gran Velada
Materiales para tu creatividad

ACEITE DE ALMENDRAS DULCES

Aceite de almendras dulces refinado

FICHA TÉCNICA

IDENTIFICACIÓN

INCI	**Prunus Amygdalus Dulcis Oil**
Nombre CTFA	**Sweet Almond Oil**
Nº CAS	**8007-69-0**
Usos	**Componente de productos cosméticos / aplicaciones técnicas**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto físico	**Líquido claro, amarillo brillante, a 25 °C**
Olor	**Casi sin olor**

DATOS TÉCNICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN
Índice de acidez	**mg KOH/g**	**≤ 1**
Acidez (oleico)	**%**	**≤ 0,5**
Insaponificables	**%**	**≤ 1**
Índice de saponificación	**mg KOH/g**	**190 – 200**
Índice de yodo	**g I_2/100 g**	**90 – 110**
Punto de enturbiamiento	**°C**	**< −5**
Color	**Gardner**	**< 3**
Densidad	**g/cm^3 (20 °C)**	**0,910 – 0,920**
Índice de peróxidos	**meq O_2/kg**	**≤ 3**

COMPOSICIÓN EN ÁCIDOS GRASOS (%)

Nº DE CARBONOS	ÁCIDO GRASO	ESPECIFICACIÓN
C-16	**Palmítico**	**4 – 11**
C-16:1	**Palmitoleico**	**< 2**
C-18	**Esteárico**	**< 3**
C-18:1	**Oleico**	**> 58**
C-18:2	**Linoleico**	**< 30**
C-18:3	**Linolénico**	**< 2**

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar bien ventilado, fresco y seco en envases originales herméticamente cerrados y sin abrir. Evitar la luz solar directa y las fuentes de calor. Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

NOTA

La calidad de este producto está basada única y exclusivamente en los parámetros indicados en esta ficha técnica. Gran Velada S.L. no se responsabilizará de cualquier otro parámetro no incluido en este documento. Parámetros adicionales podrán ser incorporados por acuerdo previamente a la aceptación de esta ficha técnica.

GOOD MANUFACTURING PRACTICES
GMP
ISO 22716
CERTIFIED

Gran Velada, S.L. Pol. Montecillo, Nave 3D, 50520 Magallón (Zaragoza) ESPAÑA Tel. 976 86 74 74 documentacion@granvelada.com
www.granvelada.com