

Registro nº.: Sp1001c
Página 1 de 1
Revisión: c
Fecha: 13.01.2010

ACEITE DE COCO CRUDO

El aceite de coco se obtiene a partir de la molturación de la parte sólida desecada del endospermo de *Cocos nucifera* y la correspondiente refinación. El endospermo desecado contiene alrededor de 60 – 70 % de aceite.

Producto Nº. : 1001
CAS Nº. : 8001-31-8
EINECS Nº. : 232-282-8
CTFA Denominación : Coconut Oil
INCI Denominación : Cocos Nucifera

Propiedades: Aceite de color de amarillo a marrón con olor característico. Es insoluble en agua.

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1.	Características físicas			
1.1.	Color	Gardner		máx. 12
2.	Características químicas			
2.1.	Ácidos grasos libres (FFA)		%	máx. 6
2.2.	Índice de yodo	Ph. Eur. (2.5.4)	gI ₂ /100g	8 – 16
2.3.	Índice Saponificación	Ph. Eur. (2.5.6)	mg KOH/g	mín. 240
2.4.	Agua	Ph. Eur. (2.5.12)	%	máx. 1,0
3.	Composición de ácidos grasos	Ph.Eur. 1997 (2.4.22)	%	
	8 : 0 Ácido Caprílico			6,0 – 10,0
	10 : 0 Ácido Cáprico			5,0 – 8,0
	12 : 0 Ácido Láurico			44,0 – 50,0
	14 : 0 Ácido Mirístico			16,0 – 19,0
	16 : 0 Ácido Palmítico			8,0 – 11,0
	18 : 0 Ácido Esteárico			2,0 – 4,0
	18 : 1 Ácido Oleico			5,0 – 11,0
	18 : 2 Ácido Linoléico			1,0 – 3,0
	otros ácidos grasos			máx. 2,0

Almacenamiento: Mantenerlo en su envase cerrado o bajo gas inerte y protegerlo de la luz.