

## ACEITE DE COCO REFINADO

El aceite de coco se obtiene mediante 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.** : 1004  
**CAS Nº.** : 8001-31-8  
**EINECS Nº.** : 232-282-8  
**INCI Denominación** : Cocos Nucifera Oil

**Propiedades:** Masa untuosa, blanca o casi blanca, prácticamente insoluble en agua, fácilmente soluble en cloruro de metileno y éter de petróleo, muy poco soluble en alcohol.

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
<b>1.</b>	<b>Características físicas</b>			
1.1.	Punto de fusión-gota	Ph. Eur. (2.2.15)	°C	24,0 – 27,0
1.2.	Color		Lovinbond R	máx. 2,0
<b>2.</b>	<b>Características químicas</b>			
2.1.	Índice de acidez (láurico)	UNE-EN ISO 660	%	máx. 0,06
2.2.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O2/kg	máx. 10,0
<b>3.</b>	<b>Composición de ácidos grasos</b>	AOCS (Ce 2-66 4.)	%	
	8 : 0 Ácido caprílico			6,0 – 10,0
	10 : 0 Ácido cáprico			5,0 – 8,0
	12 : 0 Ácido laurico			44,0 – 50,0
	14 : 0 Ácido mirístico			16,0 – 20,0
	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 linoleico			1,0 – 3,0

### Almacenamiento:

El aceite de coco debe mantenerse en su envase cerrado, protegerlo de la luz y almacenarlo a una temperatura que no exceda de 20°C.

### Solventes residuales:

Cumple con la directriz CPMP / ICH / 283/95 y CPMP / ICH / 1940/00 corr. (solventes residuales)