

Registro nº.: Sp1004h
Página 1 de 1
Revisión: h
Fecha: 09.01.2017

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
1.	Características físicas			
1.1.	Punto de fusión	Ph. Eur. (2.2.15)	°C	24,0 – 27,0
1.2.	Índice de Yodo	Ph. Eur. (2.5.4)	gI2/100g	8,0 – 12,0
2.	Características químicas			
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
3.	Composición de ácidos grasos	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			4,0 – 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)