

Registro nº.: Sp1005h  
Página 1 de 1  
Revisión: h  
Fecha: 21.04.2020

## ACEITE DE COCO REFINADO Ph. Eur.

El aceite de coco se obtiene por la molturación de la parte sólida desecada del endospermo de *Cocos nucifera* y la correspondiente refinación.

**Producto Nº.** : 1005  
**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, libremente soluble en cloruro de metileno y en éter del petróleo, ligeramente soluble en alcohol (96%).

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
<b>1.</b>	<b>Características físicas</b>			
1.1.	Punto de fusión	Ph. Eur. (2.2.15)	°C	23,0 – 26,0
1.2.	Índice de refracción a 40 °C	Ph. Eur. (2.2.6)		ca. 1,449
<b>2.</b>	<b>Características químicas</b>			
2.1.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mg KOH/g	máx. 0,5
2.2.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O <sub>2</sub> /kg	máx. 5,0
2.3.	Insaponificable	Ph. Eur. (2.5.7)	%(m/m)	máx. 1,0
2.4.	Impurezas alcalinas	Ph. Eur. (2.4.19)		cumple
2.5.	Aqua	Ph. Eur. (2.5.32)		máx. 0,1
<b>3.</b>	<b>Composición de ácidos grasos</b>	Ph. Eur. (2.4.22)	%	
	6 : 0 Ácido Caprónico			máx. 1,5
	8 : 0 Ácido Caprílico			5,0 – 11,0
	10 : 0 Ácido Cáprico			4,0 – 9,0
	12 : 0 Ácido Láurico			40,0 – 50,0
	14 : 0 Ácido Mirístico			15,0 – 20,0
	16 : 0 Ácido Palmítico			7,0 – 12,0
	18 : 0 Ácido Esteárico			1,5 – 5,0
	18 : 1 Ácido Oleico			4,0 – 10,0
	18 : 2 Ácido Linoléico			1,0 – 3,0
	18 : 3 Ácido Linolénico			máx. 0,2
	20 : 0 Ácido Aráquico			máx. 0,2
	20 : 1 Ácido Eicosenoico			máx. 0,2

### 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)