

Registro nº.: Sp10127d  
Página 1 de 1  
Revisión: d  
Fecha: 11.01.2021

## ACEITE DE COCO VIRGEN ECOLÓGICO

El aceite de coco se obtiene a partir de la molturación de la parte sólida desecada del endospermo de *Cocos nucifera* L.

**Producto Nº.** : 1012  
**CAS Nº.** : 8001-31-8  
**EINECS Nº.** : 232-282-8  
**INCI Denominación** : Cocos Nucifera Oil

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

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
<b>1.</b>	<b>Características físicas</b>			
1.1.	Índice de refracción a 40 °C	Ph. Eur. (2.2.6)		1,448 – 1,450
<b>2.</b>	<b>Características químicas</b>			
2.1.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mg KOH/g	máx.6.0
2.3.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O <sub>2</sub> /kg	máx. 10,0
<b>3.</b>	<b>Composición de ácidos grasos</b>	Ph. Eur. (2.4.22)	%	
	8 : 0 Ácido Caprílico			3,4 – 15,0
	10 : 0 Ácido Cáprico			3,2 – 15,0
	12 : 0 Ácido Láurico			40,0 – 56,0
	14 : 0 Ácido Mirístico			13,0 – 23,0

**Almacenamiento:** El aceite de coco debe mantenerse en su envase cerrado, protegerlo de la luz y si va envasado en caja, 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)