

## ACEITE DE COCO HIDROGENADO

El aceite de coco se obtiene a partir de la molturación de la parte sólida desecada del endospermo de *Cocos nucifera* y la correspondiente hidrogenación. El endospermo desecado contiene alrededor de 60 – 67 % de aceite.

**Producto Nº.** : 1017  
**CAS Nº.** : 84836-98-6  
**EINECS Nº.** : 284-283-8  
**INCI Denominación** : Hydrogenated Coconut Oil

**Propiedades :** El aceite de coco hidrogenado es insoluble en agua, difícilmente soluble en etanol (95%); soluble en éter y éter del petróleo.

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
<b>1. Características físicas</b>				
1.1.	Punto de fusión	Ph. Eur. (2.2.15)	°C	31,0 – 34,0
1.2.	Índice de refracción a 60 °C	Ph. Eur. (2.2.6)		1,440 – 1,442
<b>2. Características químicas</b>				
2.1.	Ácidos grasos libres (FFA)		%	máx. 0,10
2.2.	Índice de peróxidos	Ph. Eur (2.5.5)	meq O <sub>2</sub> /kg	máx. 1,0
2.3.	Índice de yodo	Ph. Eur. (2.5.4)	gI <sub>2</sub> /100g	máx. 2,0

**Almacenamiento:** Mantenerlo en su envase cerrado o bajo gas inerte y protegerlo de la luz en lugar fresco y seco. La temperatura no debe superar los 20 ° C. Las sustancias con un olor fuerte deben mantenerse alejadas del producto.

**Solventes residuales:**

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