ACEITE DE CACAHUETE REFINADO Ph. Eur. 7.2

El Aceite de Cacahuete es el aceite refinado que se obtiene a partir de las semillas descascarilladas de *Arachis hypogaea* L.

Producto Nº. **:** 2005
CAS Nº. **:** 8002-03-7
EINECS Nº. **:** 232-296-4
INCI-Denominación **:** Arachis Hypogaea Oil

Propiedades: Aceite claro, amarillento, viscoso, inodoro. Se solidifica sobre los 2º C. Muy ligeramente soluble en etanol (96%); miscible en éter y éter del petróleo.

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1.	**Características físicas**			
1.1.	Densidad a 20 °C	Ph. Eur. (2.2.5)		ca. 0,915
1.2.	Índice de refracción a 20 °C	Ph. Eur (2.2.6)		ca.1,468 – 1,472
2.	**Características químicas**			
2.1.	Sustancias alcalinas	Ph. Eur. (2.4.19)		cumple
2.2.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mg KOH/g	máx. 0,5
2.3.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O_2/kg	máx. 5,0
2.4.	Insaponificable	Ph. Eur. (2.5.7)	% (m/m)	máx. 1,0
2.5.	Agua	Ph. Eur. (2.5.12)	%	máx. 0,1
3.	**Composición de ácidos grasos**	Ph. Eur. (2.4.22A)	%	
	< C 16 : 0			máx. 0,4
	16 : 0 Ácido Palmítico			5,0 – 14,0
	18 : 0 Ácido Esteárico			1,3 – 6,5
	18 : 1 Ácido Oléico			35,0 – 72,0
	18 : 2 Ácido Linoléico			12,0 – 43,0
	18 . 3 Ácido Linolénico			máx. 0,6
	20 : 0 Ácido Araquídico			0,5 – 3,0
	20 : 1 Ácido Eicosénico			0,5 – 3.0
	22 : 0 Ácido Behénico			1,0 – 5,0
	22 : 1 Ácido Erúcico			máx. 0,5
	24 : 0 Ácido Lignocérico			0,5 – 3,0

Almacenamiento : Mantenerlo en su envase cerrado o bajo gas inerte y protegerlo de la luz.