

ACEITE DE ALMENDRA REFINADO

El Aceite de Almendra refinado es el aceite graso de las semillas maduras de *Prunus dulcis* (Miller) D.A. Webb var *dulcis* o *Prunus dulcis* (Miller) D.A. Webb var. *Amara* (D.C.) Bucheim o una mezcla de las dos variedades.

Producto Nº. : 2084
CAS Nº. : 8007-69-0
INCI Denominación : Prunus Amygdalus Dulcis Oil

Propiedades: Aceite amarillo, claro, transparente.
Levemente soluble en etanol; miscible en éter, en cloroformo y en 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. 0,916
1.2.	Color	Gardner		máx. 5,0
2.	Características químicas			
2.1.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mgKOH/g	máx. 0,5
2.2.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O ₂ /kg	máx. 5,0
2.3.	Insaponificable	Ph. Eur. (2.5.7)	% (m/m)	máx. 0,7
3.	Composición de ácidos grasos	Ph. Eur. (2.4.22A)	%	
	16 : 0 Ácido Palmítico			4,0 - 9,0
	16 : 1 Ácido Palmitoleico			máx. 1,5
	18 : 0 Ácido Esteárico			máx. 3,0
	18 : 1 Ácido Oleico			62,0 - 86,0
	18 : 2 Ácido Linoleico			15,0 - 30,0
	18 : 3 Ácido Linolénico			máx. 0,6
	> C 18: 3			máx. 2,0

Almacenamiento :

Mantenerlo en su envase cerrado o bajo gas inerte y resguardarlo de la luz y fuentes de calor en lugar fresco y seco.

Solventes residuales:

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