

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)