

ACEITE DE ALMENDRA REFINADO Ph. Eur.

El Aceite de Almendra se obtiene a partir de las semillas maduras de *Prunus dulcis* (Miller) D.A. Webb var *dulcis* o *Prunus dulcis* (Miller) D.A. Webb var. *Amara* (D.C.) Buheim o una mezcla de las dos variedades mediante presión en frío. Es posteriormente refinado.

Producto Nº. : 2085
CAS Nº. : 8007-69-0 / 90320-37-9
INCI Denominación : Prunus Amygdalus Dulcis Oil

Propiedades: Aceite amarillo pálido claro. Levemente soluble en alcohol (96%); miscible en petróleo. Se solidifica a alrededor de los -18 °C.

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
1.3.	Absorbancia máx. entre 264 y 276 nm	Ph. Eur. (2.2.25)		0,2 – 6,0
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)	%	máx. 0,9
2.4.	Agua	Ph. Eur. (2.5.32)	%	máx. 0,1
3.	Composición de ácidos grasos	Ph. Eur. (2.4.22)	%	
	< C16 : 0			máx. 0,1
	16 : 0 Ácido Palmítico			4,0 - 9,0
	16 : 1 Ácido Palmitoleico			máx. 0,8
	17 : 0 Ácido Margárico			máx. 0,2
	18 : 0 Ácido Esteárico			máx. 3,0
	18 : 1 Ácido Oleico			62,0 - 86,0
	18 : 2 Ácido Linoleico			20,0 - 30,0
	18 : 3 Ácido Linolénico			máx. 0,4
	20 : 0 Ácido Aráquico			máx. 0,2
	20 : 1 Ácido Gadoleico			máx. 0,3
	22 : 0 Ácido Behénico			máx. 0,2
	22 : 1 Ácido Erúcido			máx. 0,1
4.	Esteroles	DGF F-III 1 / Ph. Eur (2.4.23)	%	
	Colesterol			máx. 0,7
	Campesterol			máx. 5,0
	Stigmasterol			máx. 4,0
	β-Sitosterol			73,0 – 87,0
	Δ 5-Avenasterol			mín. 5,0
	Δ 7-Avenasterol			máx. 3,0
	Δ 7-Estigmastenol			máx. 3,0
	Brassicasterol			máx. 0,3

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).