ACEITE DE AVELLANA REFINADO

El aceite de avellana es obtenido a partir de los granos del arbusto de avellanas (*Corylus avellana L.*). Las avellanas contienen cerca de 58% de aceite. El aceite tiene un alto contenido de ácido oléico.

Producto Nº. **:** 2124
CAS Nº **:** 84012-21-5
INCI Denominación **:** Corylus Avellana Seed Oil

Propiedades : Aceite de color amarillo con un leve olor y gusto a nuez. Es insoluble en agua; soluble en solventes lipofílicos.

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1.	**Características físicas**			
1.1.	Densidad a 20 °C	Ph. Eur. (2.2.5)		ca. 0,914
1.2.	Índice de refracción a 20°C	Ph. Eur. (2.2.6)		ca. 1,470
2.	**Características químicas**			
2.1.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mg KOH/g	máx. 1,0
2.2.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O_2/kg	máx. 10,0
3.	**Composición de ácidos grasos**	Ph. Eur. (2.4.22)	%	
	16 : 0 Ácido Palmítico			4,0 – 9,0
	18 : 0 Ácido Esteárico			1,0 – 4,0
	18 : 1 Ácido Oléico			66,0 – 83,0
	18 : 2 Ácido Linoléico			8,0 – 25,0

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)