

ACEITE DE SÉSAMO REFINADO Ph. Eur.

El Aceite de Sésamo Refinado es el aceite graso obtenido a partir de las semillas maduras de *Sesamum indicum* L. mediante presión o por extracción y subsiguiente refinado. Puede contener un antioxidante adecuado.

Producto N.º. : 3085
CAS N.º. : 8008-74-0
EINECS N.º. : 232-370-6
INCI Denominación : Sesamum Indicum Seed Oil

Propiedades: Líquido límpido, amarillo claro, casi incoloro. Prácticamente insoluble en alcohol; miscible con éter de petróleo.
Se solidifica a una masa blanda cuando el producto se encuentra a -4 °C.

N.º.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1.	Características físicas			
1.1.	Densidad a 20 °C	Ph. Eur. (2.2.5)		ca. 0,919
1.2.	Índice de refracción a 20 °C	Ph. Eur. (2.2.6)		ca. 1,473
2.	Características químicas			
2.1.	Substancias 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. 10,0
2.4.	Insaponificable	Ph. Eur. (2.5.7)	% (m/m)	máx. 2,0
2.5.	Agua	Ph. Eur. (2.5.32)	%	máx. 0,1
3.	Composición de Triglicéridos	Ph. Eur. (2.2.29)	%	
	LLL			7,0 – 19,0
	OLL			13,0 – 30,0
	PLL			5,0 – 9,0
	OOL			12,0 – 23,0
	POL			6,0 – 14,0
	OOO			5,0 – 16,0
	SOL			2,0 – 8,0
	POO			2,0 – 10,0

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)