

ACEITE DE GERMEN DE TRIGO REFINADO Ph. Eur.

Aceite graso obtenido a partir del germen de las semillas de *Triticum aestivum L.* por extracción, seguido de una refinación. Puede añadirse un antioxidante adecuado.

Producto Nº. : 3164
CAS Nº. : 841012-44-2/ 68917-73-7
EINECS Nº. : 281-689-7
INCI Denominación : Triticum Vulgare Germ Oil

Características : Líquido límpido de color amarillo claro. Es prácticamente insoluble en agua y en etanol al 96 por ciento, miscible en éter de petróleo (40° - 60°C).

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1.	Características físicas			
1.1.	Densidad a 20 °C	Ph. Eur. (2.2.5)		ca. 0,925
1.2.	Índice de refracción a 20 °C	Ph. Eur. (2.2.6)		ca. 1,475
2.	Características químicas			
2.1.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mg KOH/g	máx. 0,9
2.2.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O ₂ /kg	máx. 10,0
2.3.	Insaponificable	Ph. Eur. (2.5.7)	% (m/m)	máx. 5,0
2.4.	Sustancias alcalinas	Ph. Eur. (2.4.19)		cumple
2.5.	Agua	Ph. Eur. (2.5.32)	%	máx. 0,1
3.	Composición de ácidos grasos	Ph. Eur. (2.4.22)	%	
	16 : 0 Ácido palmítico			14,0 – 19,0
	18 : 0 Ácido esteárico			máx. 2,0
	18 : 1 Ácido oléico			12,0 – 23,0
	18 : 2 Ácido linoléico			52,0 – 59,0
	18 : 3 Ácido linolénico			3,0 – 10,0
	20 : 1 Ácido eicosénico			máx. 2,0

Almacenamiento : Mantenerlo en su envase cerrado o bajo gas inerte y protegerlo 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)