ACEITE DE SEMILLA DE CALABAZA

El Aceite de semilla de calabaza se obtiene mediante expresión a partir de las semillas de *Cucurbita pepo* L.

Producto Nº. **:** 3202
CAS Nº. **:** 8016-49-7 / 89998-03-8
INCI Denominación **:** Cucurbita Pepo Seed Oil

Propiedades : Aceite de color verde oscuro- negro. Tiene un olor característico y un gusto de nuez típico. Es insoluble en agua; soluble en éter de petróleo.

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1.	**Características físicas**			
1.1.	Densidad a 20 °C	Ph. Eur. (2.2.5)		0,910 – 0,930
1.2.	Índice de refracción a 20°C	Ph. Eur. (2.2.6)		1,470 – 1,474
2.	**Características químicas**			
2.1.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mg KOH/g	máx. 7,0
2.2.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O_2/kg	máx. 20,0
3.	**Composición de ácidos grasos**	Ph. Eur. (2.4.22A)	%	
	< C : 16			máx. 2,0
	16 : 0 Ácido palmítico			6,0 - 13,0
	18 : 0 Ácido esteárico			5,0 - 8,0
	18 : 1 Ácido oléico			21,0 - 47,0
	18 : 2 Ácido linoléico			36,0 – 61,0
	18 : 3 Ácido linolénico			máx. 2,0
	Otros ácidos grasos			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)