

ACEITE DE SEMILLA DE CALABAZA 1ª PRESIÓN EN FRÍO

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

Producto Nº. : 3207
CAS Nº. : 8016-49-7 / 89998-03-8
EINECS Nº. : - / 289-741-0
INCI Denominación : Cucurbita Pepo Seed Oil

Propiedades : Aceite de color verde oscuro. 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)		ca. 0,920
1.2.	Índice de refracción a 20°C	Ph. Eur. (2.2.6)		ca. 1,472
2. Características químicas				
2.1.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mg KOH/g	máx. 4,0
2.2.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O ₂ /kg	máx. 15,0
2.3.	Índice de yodo	Ph. Eur. (2.5.4)	g I ₂ /100g	100,0 – 140,0
3. Composición de ácidos grasos				
		Ph. Eur. (2.4.22A)	%	
	< C : 16			máx. 2,0
	16 : 0 Ácido palmítico			6,0 - 15,0
	18 : 0 Ácido esteárico			3,0 - 13,0
	18 : 1 Ácido oléico			21,0 - 47,0
	18 : 2 Ácido linoléico			34,0 – 61,0
	18 : 3 Ácido linolénico			máx. 2,0
	Otros ácidos grasos			máx. 3,0

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)