Gustav Heess
Oleochemische Erzeugnisse | Seit 1897



# ACEITE DE NUEZ 1ª PRESIÓN EN FRÍO

El Aceite de nuez es el aceite obtenido de los frutos del nogal (*Juglans regia L.).* Las nueces contienen alrededor de un 60% de aceite. El aceite se obtiene mediante expresión en frío.

**Producto Nº.** **:** 3402
**CAS Nº.** **:** 84012-43-1 / 8024-09-7
**EINECS Nº.** **:** 281-688-1
**INCI Denominación** **:** Juglans Regia Seed Oil

**Propiedades :** Aceite de color amarillo con olor y gusto típicos. Es insoluble en agua.

| Nº. | Características físicas y químicas | Método | Unidad | Valor |
|---|---|---|---|---|
| **1.** | **Características físicas** | | | |
| 1.1. | Densidad a 20 °C | Ph. Eur. (2.2.5) | | 0,920 – 0,926 |
| 1.2. | Índice de refracción a 20°C | Ph. Eur. (2.2.6) | | 1,470 – 1,478 |
| **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. 10,0 |
| **3.** | **Composición de ácidos grasos** | Ph. Eur. (2.4.22) | % | |
| | 16 : 0 Ácido palmítico | | | 6,0 – 8,0 |
| | 18 : 0 Ácido esteárico | | | 1,0 – 3,0 |
| | 18 : 1 Ácido oléico | | | 14,0 – 21,0 |
| | 18 : 2 Ácido linoléico | | | 54,0 – 65,0 |
| | 18 : 3 Ácido linolénico | | | 9,0 – 15,0 |

**Almacenamiento :** Mantenerlo en su envase cerrado o bajo gas inerte y protegerlo de la luz.