ACEITE DE NUEZ REFINADO

El Aceite de nuez se obtiene a partir del nogal (*Juglans regia L.).* Las nueces contienen alrededor de un 60% de aceite.

Producto Nº. **:** 3404
CAS Nº. **:** 84012-43-1 / 8024-09-7
EINECS Nº. **:** 281-688-1
INCI Denominación **:** Juglans Regia Seed Oil

Propiedades : Aceite de color de amarillo pálido - amarillo dorado. Tiene un olor y gusto neutro. Es insoluble en agua.

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1.	**Características físicas**			
1.1.	Densidad relativa a 20 °C	Ph. Eur. (2.2.5)		0,920 – 0,930
1.2.	Índice de refracción a 20°C	Ph. Eur. (2.2.6)		1,474 – 1,478
2.	**Características químicas**			
2.1.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mg KOH/g	máx. 0,6
2.2.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O_2/kg	máx. 10,0
3.	**Composición de ácidos grasos**	Ph. Eur. (2.4.22A)	%	
	16 : 0 Ácido palmítico			6,0 – 8,0
	16 : 1 Ácido palmítoleico			máx. 0,5
	18 : 0 Ácido esteárico			1,0 – 3,0
	18 : 1 Ácido oléico			15,0 – 30,0
	18 : 2 Ácido linoléico			50,0 – 65,0
	18 : 3 Ácido linolénico			9,0 – 16,0

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)