

Registro nº.: Sp3905f
Página 1 de 1
Revisión: f
Fecha: 25.02.2016

ACEITE DE HÍGADO DE BACALAO

El Aceite de Hígado de Bacalao se obtiene de los hígados frescos del bacalao, *Gadus callarias L.* y otras especies de la familia *Gadus*, refinado y clarificado por filtración alrededor de los 0 °C. Contiene en 1 gr. no menos que 600 Unidades de Vitamina A y no menos que 85 Unidades de Vitamina D. Una cantidad de Dodecyl Gallate, Octal Gallate o Propyl Gallate o alguna mezcla de estas sustancias, no excediendo de 0,01 % pueden ser añadidas como un antioxidante.

Producto Nº. : 3905
CAS Nº. : 8001-69-2
EINECS Nº. : 232-289-6
INCI Denominación : Gadi lecur oil

Propiedades : Líquido de color amarillo; olor y gusto ligeramente a pescado, pero no rancio. Prácticamente insoluble en etanol (96%); miscible en cloroformo, en éter y en éter del petróleo.

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1. Características físicas				
1.1.	Densidad a 20 °C	Ph. Eur. (2.2.5)		0,917 - 0,928
1.2.	Índice de refracción a 20°C	Ph. Eur. (2.2.6)		1,477 - 1,482
2. Características químicas				
2.1.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mg KOH/g	máx. 1,2
2.2.	Índice de yodo	Ph. Eur. (2.5.4)	gI ₂ /100g	150,0 – 180,0
2.3.	Índice de saponificación	Ph. Eur. (2.5.6)	mg KOH/g	180,0 – 190,0
2.4.	Insaponificable	Ph. Eur. (2.5.7)	%	máx. 1,5
2.5.	Estearina	Ph. Eur.		cumple
2.6.	Vitamina A	Ph. Eur.	i.U./g	mín. 600,0
2.7.	Vitamina D	Ph. Eur.		mín. 85,0

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)

Creado : RR

revisado : MB

conformidad : AGS

Fecha : 25.02.2016

25.02.2016

25.02.2016

