

Termék neve:	Avokádóolaj, finomított
Termékkód:	OL010
Gyártási tétel:	22645
Minőségét megőrzi:	02/2028

Általános azonosító adatok

Paraméter	Érték
Botanikai forrás	Persea gratissima
CAS-szám	8024-32-6
EK-szám	232-428-0
A termék színe	Sárga
HS-kód	15159099
INCI	Persea Gratissima Oil
Származási ország	Spanyolország
Minőségi osztály	Kozmetikai Minőség, Élelmiszer-minőség
Feldolgozási módszer	Szárítás, Mechanikus sajtolás, Filtráció, Finomítás
A termék eredete	Növényi
Tárolási feltételek	Szorosan lezárt tartályban tartandó, Hűvös helyen tárolandó, Hőtől védendő
Szag	Szagtalan
Megjelenés 20 °C-on	Olajos folyadék

Analitikai paraméterek

Paraméter	Érték	Tartomány
Savszám (mg KOH/g)	0,14	< 1,0
Szín (Gardner)	Megfelel	< 2,5
Törésmutató 20 °C-on	1,471	1,465 - 1,475
Peroxidszám (meq O2/kg)	Megfelel	< 0,2
Elszappanosítási szám (mg KOH/g)	191	180,0 - 200,0
Fajsúly 20 °C-on (g/cm3)	0,920	0,910 - 0,925
Szabad zsírsavak (%)	0,07	< 0,5

Termék neve:	Avokádóolaj, finomított
Termékkód:	OL010
Gyártási tétel:	22645
Minőségét megőrzi:	02/2028

Zsírsavprofil

Paraméter	Érték	Tartomány
Alfa-linolénsav C18:3	0.3	<= 2.0
Linolsav C18:2	16,4	10,0 - 25,0
Olajsav C18:1	70.7	55.0 - 75.0
Palmitoleinsav C16:1	1,2	<10,0
Palmitinsav C16:0	7,8	2,0 - 25,0
Sztearinsav C18:0	2,7	<5,0

A fent megadott adatok és tények a gyártó által kiállított tanúsítványból származnak. Ez a tanúsítvány igazolja, hogy a termék megfelel valamennyi meghatározott minőségi paraméternek és szabályozási követelménynek.

A dokumentum minősített elektronikus aláírással van ellátva, amely ugyanolyan joghatással bír, mint a kézzel írt aláírás.