



Grupo Alkayan
info@alkayangroup.com
C/ Ciudad de Frías 24-32, Nave 45
91 723 04 36
www.alkayangroup.com



Especificación – Producto

Registro nº.: Sp2041b
Revisión: X
Fecha: X

ACEITE DE AGUACATE CRUDO

El aceite de aguacate se obtiene a partir de la fruta Persea Americana Miller (Lauraceae).

Producto Nº.: 2041
CAS Nº.: 8024-32-6
INCI Denominación: Persea Gratissima Oil
Propiedades : Aceite de color verde a verde oscuro. El olor es característico y tiene un gusto suave. Es insoluble en agua; soluble en solventes lipofílicos.

Nº	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1.	Características físicas			
1.1.	Densidad a 20 °C	Ph. Eur. (2.2.5)	g/cm3	ca. 0,916
1.2.	Índice de refracción a 20°C	Ph. Eur. (2.2.6)		1,460 - 1,476
2.	Características químicas			
2.1.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O2/kg	máx. 15,0
2.2.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mg KOH/g	máx. 15,0
2.3.	Índice de yodo	Ph. Eur. (2.5.4)	gI2/100g	65,0 – 95,0
3.	Composición de ácidos grasos	Ph. Eur. (2.4.22A)	%	
	16 : 0 Ácido Palmítico			5,0 - 25,0
	16 : 1 Ácido Palmitoléico			máx. 10,0
	18 : 0 Ácido Esteárico			máx. 3,0
	18 : 1 Ácido Oléico			55,0 – 72,0
	18 : 2 Ácido Linoléico			6,0 – 16,0
	18 : 3 Ácido Linolénico			máx. 3,0

Almacenamiento :

Mantenerlo en su envase cerrado o bajo gas inerte y resguardarlo de la luz.