



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



Especificación – Producto
Registro nº.: Sp3606b
Revisión:
Fecha:

ACEITE DE SEMILLA DE UVA 1ª PRESIÓN EN FRÍO ECOLÓGICO

El Aceite de semilla de uva se obtiene mediante expresión en frío a partir de la pepita de uva (*Vitis vinifera*).

Producto Nº.: 3606
CAS Nº.: 84929-27-1 / 8024-22-4
INCI Denominación: Vitis Vinifera Seed Oil
Propiedades : Aceite de color amarillo-verdoso o verde oscuro con olor y gusto característico.

Nº	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1. Características físicas				
1.1	Densidad relativa a 20°C	Ph. Eur. (2.2.5)		1,470 – 1,477
1.2.	Índice de refracción a 20°C	Ph. Eur. (2.2.6)		0,913 – 0,926
2. Características químicas				
2.1.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mg KOH/g	máx. 8,0
2.2.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	Meq O2/kg	máx. 20,0
3. Composición de ácidos grasos				
	14 : 0 Ácido mirístico	Ph. Eur. (2.4.22)	%	máx. 1,0
	16 : 0 Ácido palmítico			3,0 – 9,0
	18 : 0 Ácido esteárico			2,0 – 6,0
	18 : 1 Ácido oléico			10,0 – 28,0
	18 : 2 Ácido linoléico			58,0 – 78,0
	18 : 3 Ácido linolénico			máx. 2,0
	20 : 0 Ácido Aráquico			máx. 1,0
	20 : 1 Ácido Eicosenoico			máx. 1,0

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)