



desde 1974

**CAMPESTRE** IND. E COM. DE ÓLEOS VEGETAIS LTDA.  
Fone: (0XX11) 4178.0255

## FICHA TÉCNICA ÓLEO DE AMÊNDOAS

### Descrição:

Óleo de Amêndoas ou Óleo de Amêndoa Doce extraído da semente da rosácea *Prunus amygdalus* e submetido ao processo de refino.

### Aplicação:

Cosmética, massagem, farmacêutica, entre outras.

### Embalagens:

Produto comercializado em:

Tambores metálicos com 200 litros = 180 kg

Bombonas plásticas com 54 litros = 48 kg

Latas metálicas com 18 litros = 16 kg

Latas metálicas com 05 litros = 4,5 kg

### Características Físico-Químicas:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (26°C)	g/cm <sup>3</sup>	0,915 – 0,920
Índice de Iodo	g I <sub>2</sub> /100g	89 – 101
Índice de Saponificação	mg KOH/g	188 – 200
Matéria Insaponificável	%	< 2,0

Valores de Referência: *Physical and Chemical Characteristics of Oils, Fats, and Waxes - AOCS.*

Acidez	% (ácido oleico)	< 0,3
Índice de Peróxido	mEq/kg	< 10,0

### Composição de Ácidos Graxos:

ÁCIDOS GRAXOS	ESTRUTURA	VALORES DE REFERÊNCIA (%)
Ácido Palmítico	C16:0	4,0 – 13,0
Ácido Palmitoleico	C16:1	0,2 – 0,8
Ácido Esteárico	C18:0	1,0 – 10,0
Ácido Oleico (Ômega 9)	C18:1	43,0 – 70,0
Ácido Linoleico (Ômega 6)	C18:2	20,0 – 34,0
Ácido Araquídico	C20:0	0,1 – 0,5
Ácido Eicosenoico	C20:1	≤ 0,3

Valores de Referência: *Physical and Chemical Characteristics of Oils, Fats, and Waxes - AOCS.*

### Estocagem:

Manter o produto protegido da luz, calor e umidade em temperatura ambiente.

### Prazo de Validade:

18 meses a partir da data de fabricação, respeitando-se as condições de estocagem.

### Ingredientes:

Óleo vegetal.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE AMÊNDOA. PODE CONTER DERIVADO DE SOJA E DE AMENDOIM.**

NÃO CONTÉM GLÚTEN

### Informações Adicionais:

Origem: Nacional

Procedência: Nacional

Nº DCB: 11282

Nº CAS: 8007-69-0

INCI Name: *Prunus amygdalus dulcis* (Sweet Almond) oil

### Garantia da Qualidade:

Autorização MS (ANVISA): 1.11905.0

**Observações:** Estas informações seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema de Qualidade. Para verificar atualizações, entrar em contato com nosso setor de qualidade pelo e-mail [qualidade@campestre.com.br](mailto:qualidade@campestre.com.br)