



desde 1974

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

FICHA TÉCNICA ÓLEO DE ALGODÃO BRUTO

Descrição: Óleo de Algodão extraído da semente da malvacea *Gossypium herbaceum*.

Aplicação: Agricultura, industrial entre outros.

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

Características Físico-Químicas:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (20°C)	g/cm ³	0,918 - 0,926
Índice de Iodo	g I ₂ /100g	96 - 115
Índice de Saponificação	mg KOH/g	189 - 198
Matéria Insaponificável	%	< 2,0

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

Peso Específico (25°C)	g/cm ³	0,915 - 0,923
Acidez, óleo bruto	% (ácido oleico)	< 5,0
Índice de Peróxido	meq/kg	< 10,0

Composição de Ácidos Graxos:

ÁCIDOS GRAXOS	ESTRUTURA	VALORES DE REFERÊNCIA (%)
Ácido Láurico	C12:0	≤ 0,2
Ácido Mirístico	C14:0	0,6 - 1,0
Ácido Palmítico	C16:0	21,4 - 26,4
Ácido Palmitoleico	C16:1	≤ 1,2
Ácido Esteárico	C18:0	2,1 - 3,3
Ácido Oleico (Ômega 9)	C18:1	14,7 - 21,7
Ácido Linoleico (Ômega 6)	C18:2	46,7 - 58,3
Ácido Linolênico (Ômega 3)	C18:3	≤ 0,4
Ácido Araquídico	C20:0	0,2 - 0,5
Ácido Eicosenoico	C20:1	≤ 0,1
Ácido Eicosadienoico	C20:2	≤ 0,1
Ácido Behênico	C22:0	≤ 0,6
Ácido Erúcido	C22:1	≤ 0,3
Ácido Docosadienoico	C22:2	≤ 0,1
Ácido Lignocérico	C24:0	≤ 0,1

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

Ingredientes:

Óleo vegetal.

Informações Adicionais:

Origem: Nacional

Procedência: Nacional

Nº CAS: 8001-29-4

INCI Name: Gossypium herbaceum (Cottonseed) 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