



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 ³ | 0,915 – 0,920 |
| Índice de Iodo | g I ₂ /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