Fone: (0XX11) 4178.0255

FICHA TÉCNICA ÓLEO DE GERME DE TRIGO

<u>Descrição</u>: Óleo de Germe de Trigo extraído da graminácea *Triticum vulgare / sativum / aestinum / durum* submetido ao processo de refino e desodorização.

<u>Aplicação</u>: Cosmética, alimentícia, veterinária, massagem, 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 Latas com 05 litros = Latas com 4,5 kg

Características Físico-Químicas:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Índice de Iodo	g l ₂ /100g	115 - 128
Índice de Saponificação	mg KOH/g	179 - 190
Matéria Insaponificável	%	2,0 - 5,0

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

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

Composição de Ácidos Graxos:

ÁCIDOS GRAXOS	ESTRUTURA	VALORES DE REFERÊNCIA (%)
Ácido Mirístico	C14:0	< 0,2
Ácido Palmítico	C16:0	12,0 - 20,0
Ácido Palmitoleico	C16:1	0,2 - 0,5
Ácido Esteárico	C18:0	0,3 - 3,0
Ácido Oleico (Ômega 9)	C18:1	13,0 - 23,0
Ácido Linoleico (Ômega 6)	C18:2	50,0 - 59,0
Ácido Linolênico (Ômega 3)	C18:3	2,0 - 9,0
Ácido Araquídico	C20:0	< 0,3
Ácido Eicosenoico	C20:1	< 0,3
Ácido Behênico	C22:0	< 0,1
Ácido Docosenoico	C22:1	< 0,3
Ácido Lignocérico	C24:0	< 1,0

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.

<u>Prazo de Validade</u>: 18 meses a partir da data de fabricação, respeitando-se as condições de estocagem.

Ingredientes:

Óleo vegetal.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO. PODE CONTER DERIVADO DE SOJA E DE AMENDOIM.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

Informações Adicionais:

Origem: Nacional Procedência: Nacional

N° CAS: 8006-95-9 (68917-73-7)

INCI Name: Triticum vulgare (Wheat) germ 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