



desde 1974

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

FICHA TÉCNICA ÓLEO DE SEMENTE DE UVA

Descrição:

Óleo de Semente de Uva extraído da semente da vitácea *Vitis vinifera* 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 (20°C)	g/cm ³	0,923 - 0,926
Índice de Iodo	g I ₂ /100g	130 - 138
Índice de Saponificação	mg KOH/g	188 - 194
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 Láurico	C12:0	≤ 0,5
Ácido Mirístico	C14:0	≤ 0,3
Ácido Palmítico	C16:0	5,5 - 11,0
Ácido Palmitoleico	C16:1	≤ 1,2
Ácido Esteárico	C18:0	3,0 - 6,0
Ácido Oleico (Ômega 9)	C18:1	12,0 - 28,0
Ácido Linoleico (Ômega 6)	C18:2	58,0 - 78,0
Ácido Linolênico (Ômega 3)	C18:3	≤ 1,0
Ácido Araquídico	C20:0	≤ 1,0
Ácido Behênico	C22:0	≤ 0,3
Ácido Lignocérico	C24:0	≤ 0,4

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.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

Informações Adicionais:

Origem: Nacional

Procedência: Nacional

Nº CAS: 8024-22-4

INCI Name: *Vitis vinifera* (grape) seed 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