



Спецификация

Наименование: **Масло авокадо (баттер), рафинированное**
 Артикул: **003-096**
 Описание: Натуральное.
 INCI: Hydrogenated Persea gratissima (Avocado) Seed Oil

Наименование показателя	Единица измерения	Требования к качеству
Описание внешнего вида (цвет, запах, вкус)		Полупрозрачная полутвердая масса, от желтого до светло-зеленого цвета с очень мягким, ореховым ароматом.
Перекисное число	meqO ₂ /kg	макс. 5,0
Йодное число	gI ₂ /100g	55 - 75
Число омыления	mgKOH/g	173 – 198
Свободные жирные кислоты (в пересчете на олеиновую кислоту)	%	Макс. 2,0
Состав жирных кислот		
16:0 Palmitic acid	%	20 – 37
16:1 Palmitoleic acid	%	4 – 9
18:0 Stearic acid	%	0 – 5
18:1 Oleic acid	%	45 – 58
18:2 Linoleic acid	%	3 – 18
18:3 α-Linolenic acid	%	0 – 6

Изготовитель: Германия

Условия хранения: Не менее 12 месяцев в сухом прохладном помещении, в герметично закрытой таре, беречь от света.

Рекомендуется провести повторное исследование через 12 месяцев с даты производства, затем каждые 6 месяцев; максимальный срок хранения 24 месяца.