



Спецификация

Наименование:	Масло авокадо, рафинированное
Артикул:	000-620
Описание:	Натуральное. Получено из плодов растения <i>Persea americana</i> Miller (Lauraceae).
Согл. INCI:	<i>Persea Gratissima</i>
CAS-No.:	8024-32-6
EINECS-No.:	232-428-0
Соответствует DAC2006. Происхождение: Южная Африка.	

Наименование показателя	Единица измерения	Требования к качеству
Описание внешнего вида (цвет, запах, вкус)	Прозрачная, ярко-желтая или желто-зеленая жидкость с мягким запахом и вкусом.	
	При температуре ниже 20°C допускается помутнение и появление объемного и рыхлого осадка, растворимого при нагревании.	
Показатель преломления	(при 20 °C)	прибл. 1,469
Плотность	(при 20 °C)	прибл. 0,916
Кислотное число	mgKOH/g	макс. 1,0
Перекисное число	meqO ₂ /kg	макс. 15
Цвет	Gardner	-
Щелочные включения		соотв.
Йодное число	gI ₂ /100g	75 – 95
Число омыления	mgKOH/g	187 - 197
Неомыляемые вещества	%	макс. 2,0
Растворимость	Нерастворимо в воде и этаноле 96%, смешивается с эфиром.	
Состав жирных кислот		
< C 16:0	%	макс. 2,0
16:0 Palmitic acid	%	5 - 25
16:1 Palmitoleic acid	%	1 - 12
18:0 Stearic acid	%	макс. 3,0
18:1 Oleic acid	%	50 - 74
18:2 Linoleic acid	%	6 - 20
18:3 Linolenic acid	%	макс. 3,0
Другие	%	Макс. 1,0

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.