

Nome del prodotto:

Codice prodotto:

Lotto:

Da consumarsi preferibilmente entro:

Olio, mandorla dolce, raffinato

OL430

22693

11/2028

Dati generali di identificazione	
Parametro	Valore
Fonte botanica	Prunus amygdalus dulcis (Mill.) D.A.Webb
Colore del prodotto	Giallo
Codice SA	15159099
INCI	Prunus Amygdalus Dulcis Oil
Paese di origine	Spagna
Qualità	Qualità cosmetica, Qualità alimentare
Metodo di lavorazione	Filtrazione, Spremitura a freddo, Raffinazione
Condizioni di stoccaggio	Proteggere dalla luce solare diretta, Proteggere dal calore, Conservare in luogo fresco, Conservare nel contenitore originale, Conservare il contenitore ben chiuso
Odore	Inodore
Aspetto a 20 °C	Liquido oleoso

Parametri analitici		
Parametro	Valore	Intervallo
Numero di acidità (mg KOH/g)	0.1	< 2.0
Colore (Gardner)	7.1 Y, 1.1 R	<= 25y, 2.5r
Indice di rifrazione a 20 °C	1.4713	1.470 - 1.473
Indice di iodio (g I2/100 g)	101.6	95 - 102
Indice di perossidi (meq O2/kg)	0.6	< 10.0
Indice di saponificazione (mg KOH/g)	189.0	188.00 - 196.00
Densità specifica a 20 °C (g/cm3)	0.915	0.910 - 0.915
Acidi grassi liberi (%)	0.06	< 1.0

Nome del prodotto:
Codice prodotto:
Lotto:
Da consumarsi preferibilmente entro:

Olio, mandorla dolce, raffinato
OL430
22693
11/2028

Profilo degli acidi grassi		
Parametro	Valore	Intervallo
Acido behenico C22:0	0.7	<= 0.9
Acido linoleico C18:2	28.3	20.0 - 30.0
Acido margarico C17:0	0.0	<= 0.1
Acido oleico C18:1	61.3	60.0 - 75.0
Acido palmitoleico C16:1	0.2	<= 0.6
Acido palmitico C16:0	5.5	4.0 - 9.0
Acido stearico C18:0	3.2	<= 4.0

Tutti i dati e i fatti sopra indicati sono tratti dal certificato fornito dal produttore. Questo certificato conferma che il prodotto è conforme a tutti i parametri qualitativi specificati e ai requisiti normativi.

Il documento è firmato con una firma elettronica qualificata, che ha lo stesso effetto giuridico di una firma autografa.