

INCI: Mauritia flexuosa Fruit Oil

<b>Itens Controlados</b>	<b>Especificações</b>
Aparência	Líquido Límpido
Cor	Amarelo avermelhado
Impurezas	Isento
Densidade (20°C)	0,890 – 0,925
Índice de Refração (20°C)	1,450 – 1,475
Índice de Acidez	Menor que 1
Índice de Saponificação (mg KOH/g)	180-210
Índice de Iodo (g I <sub>2</sub> /100g)	62-80
Principais componentes (valores aproximados)	Ácido Oleico = 74% Ácido Palmítico = 19% Ácido Linoleico = 2% Ácido Esteárico = 2% Ácido Linolênico = 1% Ácido Palmitoleico = 0,2%
Obtenção	Prensagem da polpa e sementes.
Origem	Brasil
Obs.: não contem OGM nem foi utilizado para teste em animais.	

<b>Recomendações Especiais</b>	
Manuseio	Perigos mínimos. Em caso de derramamento, absorver o material derramado com material absorvente (areia, terra).
Uso	Este produto destina-se ao uso profissional / industrial e como é elaborado a partir de substâncias naturais pode apresentar pequenas variações de cor e cromatografia sem causar qualquer problema na performance do produto.
Armazenamento	Armazenar em local seco, longe de umidade e do calor, protegido da luz, em recipiente original bem vedado. Não reutilizar a embalagem vazia.
Transporte	Produto não enquadrado na portaria 204/97 em vigor sobre transporte de produtos perigosos.

As informações contidas nesta publicação representam o melhor de nosso conhecimento. Entretanto, nada aqui mencionado deve ser entendido como garantia de uso. Os consumidores devem efetuar seus próprios ensaios para determinar a viabilidade da aplicação.

Engenheira Química Responsável: Alice Lasthaus      CRQ: IV 04330754