

CAS Number: 8024-32-6

INCI: Persea Gratissima Oil

Itens Controlados	Especificações
Aparência	Líquido Límpido
Cor	Amarelo a verde
Impurezas	Isento
Densidade (20°C)	0,910 – 0,923
Índice de Refração (20°C)	1,460 – 1,479
Índice de Acidez	Menor que 1
Índice de Saponificação (mg KOH/g)	177-198
Índice de Iodo (g I ₂ /100g)	75-102
Principais componentes (valores aproximados)	Ácido Linoleico = 11% Ácido Palmitoleico = 8% Ácido Oleico = 61% Ácido Palmítico = 18%
Obtenção	Centrifugação da polpa dos frutos e posterior refino
Origem	México
Obs.: não contem OGM nem foi utilizado para teste em animais.	

Recomendações Especiais	
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