

INCI: Mauritia flexuosa Fruit Oil

| Itens Controlados | Especificações |
|---|--|
| 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 ₂ /100g) | 62-80 |
| Principais componentes (valores aproximados) | Ácido Oleico = 75% Ácido Palmítico = 17% Ácido Linoleico = 5% Ácido Esteárico = 2% Ácido Palmitoleico = 1% |
| Obtenção | Prensagem da polpa e sementes. |
| Origem | Brasil |
| 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