

Ecoflores ul. Waksmundzka 34 34-400 Nowy Targ www.ecoflores.eu kontakt@ecoflores.eu +48-604-508-229	<b>Specyfikacja techniczna</b>	Wydanie nr: 5
	<b>Olej ze Słodkich Migdałów</b>	Data wydania: 2019-05-22 Aktualizacja: 2022-12-08

### 1. Informacje ogólne

Olej uzyskany z dojrzałych nasion *Prunus amygdalus dulcis* przez tłoczenie, po którym następuje rafinacja.

INCI Name: *Prunus Amygdalus dulcis Oil*

CAS no.: 8007-69-0 / 90320-37-9

EINECS no.: - / 291-063-5

Skład: 100% *Prunus Amygdalus dulcis oil*

Wygląd: klarowna, jasnożółta, zielona do brązowej ciecz\*

Zapach: prawie bezwonny

\*kolor oleju jest zależny od sezonu zbioru surowca do produkcji

### 2. Wymagania fizyko-chemiczne

Parametr	Wymagania
Wolne kwasy tłuszczowe (%)	< 0,5
Liczba nadtlenkowa (meq O <sub>2</sub> /kg)	< 5
Substancje niezmydlające (%)	< 0,9
Absorbancja UV (K270)	0,2 – 6,0
Ciężar właściwy w 25°C	0,910 – 0,920
Profil kwasów tłuszczowych	
Palmitynowy C16:0	4,0 – 9,0 %
Palmitoleinowy C16:1	< 0,8 %
Stearynowy C18:0	< 3 %
Oleinowy C18:1	62,0 – 86,0 %
Linolowy C18:2	20,0 – 30,0 %
Linolenowy C18:3	< 0,4 %
Erukowy C22:1	< 0,1 %

### 3. Przechowywanie i data retestu

Olej musi być przechowywany w oryginalnym opakowaniu, chroniony przed światłem i wilgocią.

Zakres temperatury przechowywania wynosi od 10 do 25 stopni Celsjusza (najlepsza temperatura < 18°C).

Data retestu: 12 miesiące od daty produkcji