



SCHEDA TECNICA

OLIO DI MANDORLE DOLCI

Prunus amygdalus L.

PURO, Pressato a freddo (senza solventi), NON adulterato

Uso cosmetico – alimentare – farmaceutico, corrispondente a USP-23/NF 18 - F.U.IX ed.

| | | |
|--|--|--|
| Nome PH.EUR. (P.E.) | amygdalae oleum | |
| Nome INCI | prunus amygdalus dulcis oil | |
| Nome CTFA | Sweet almond oil | |
| Nome D.C.I. | Olio di Mandorla | |
| Numero C.A.S. | 8007-69-0 | |
| Uso | alimentare e farmaceutico; cosmetico | |
| Nome Ph.Eur. | amygdalae oleum | |
| Aspetto a 22° | Liquido limpido | |
| Colore | Giallo chiaro | |
| Colore Gardner | < 5, conforme | |
| Colore Lovibond | 10Y / 1.1R conforme | |
| Sapore | Lieve, impercettibile | |
| Odore | assente | |
| Solubilità | Leggermente solubile in alcool; miscibile con esano, benzene, cloroformio, etere | |
| Test | Specifica | Risultato |
| Punto congelamento | -15 / -20° | - 15° |
| Numero Acido | 0.2 – 2.0 MG KOH/g | 0.16 |
| Numero Perossidi | </= 5.0 meq O ₂ Kg | 0.37 |
| Densità (g/cc) | 0.910 / 0.920 a 20° | 0.917 |
| Indice Rifrazione a 20° | 1.463 – 1.473 | Conforme |
| N.Saponificazione | 190-200 KOH/g | 190.8 |
| N.Jodio (g I ₂ 100/g) | 95 – 109 | 100.2 |
| Insaponificabili | </= 1.0% | 0.20% |
| N.Jodio (g I ₂ 100/g) | 95 – 109 | 100.2 |
| OLI ESTRANEI: tests negativi per altri acidi grassi estranei, altri oli vegetali (cotone, sesamo, arachidi, oliva), oli minerali | | |
| PESTICIDI (residui): tests negativi per Aldrin, BHC, DDE, DDT, Toxaphene, DDD, Lindano, Dieldrin, Endrin, Metossicloro, Keltane, Policlorobifenili, Eptacloro e suoi epossidi | | |
| Scadenza | 2 anni se ben conservato <small>SCADENZA RIFERITA A CONFEZIONE INTEGRA IN BUONO STATO DI CONSERVAZIONE</small> | Conservare al riparo da Luce, fonti di Calore, Evitare il contatto con l'aria, evitare contenitori non idonei. |
| Produzione | Italia | Non contiene "OGM" Non trattato con Raggi Gamma Non contiene Allergeni Dir.2003/89/CE Non contiene Additivi |

COMPOSIZIONE gas-cromatografica degli ACIDI GRASSI :

(valori medi indicativi variabili essendo un prodotto naturale)

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| - Acido Miristico C 14:0 | : massimo 0.1 % |
| - Acido Palmitico | C 16:0 : 4.0 - 9.0 % |
| - Acido Palmitoleico | C 16:1 : 0.1 - 2.0 % |
| | C 17:0 : massimo 0.1 % |
| - Acido Stearico | C 18:0 : 1.0 - 2.5 % |
| - Acido Oleico C 18:1 | : 65.0 - 75.0 % |
| - Acido Linoleico | C 18:2 : 19.0 - 28.0 % |
| - Acido alfa-Linolenico C 18:3 | : massimo 0.4 % |
| - Acido Arachico | C 20:0 : massimo 0.2 % |
| - Acido Eicosenoico | C 20:1 : massimo 0.2 % |
| - Acido Gadoleico | C 20:3 : massimo 0.1 % |
| - Acido Behenico | C 22:0 : massimo 0.2 % |
| - Acido Erucico | C 22:1 : massimo 0.1 % |

Il PRODOTTO OLIO DI MANDORLE DOLCI è notificato al MINISTERO della SALUTE come INTEGRATORE ALIMENTARE.

- LOTTO : vedere etichetta
- TMC / Data di Rianalisi : 3 anni (se conservato nelle migliori condizioni: temperatura non superiore a 10-15 °C, al buio ed al riparo dall'aria).

- Prodotto esente da qualsiasi additivo e non contenente nessuno dei 26 allergeni di cui alla Direttiva 2003/89/CE

- Prodotto **TOTALMENTE ed ESCLUSIVAMENTE** in ITALIA.

=====

- BSE / TSE = non applicabile (totalmente vegetale)

- NON CONTIENE "GMO"

- NON TRATTATO con RAGGI GAMMA