

## FICHA TÉCNICA

### ACEITE CACAHUETE

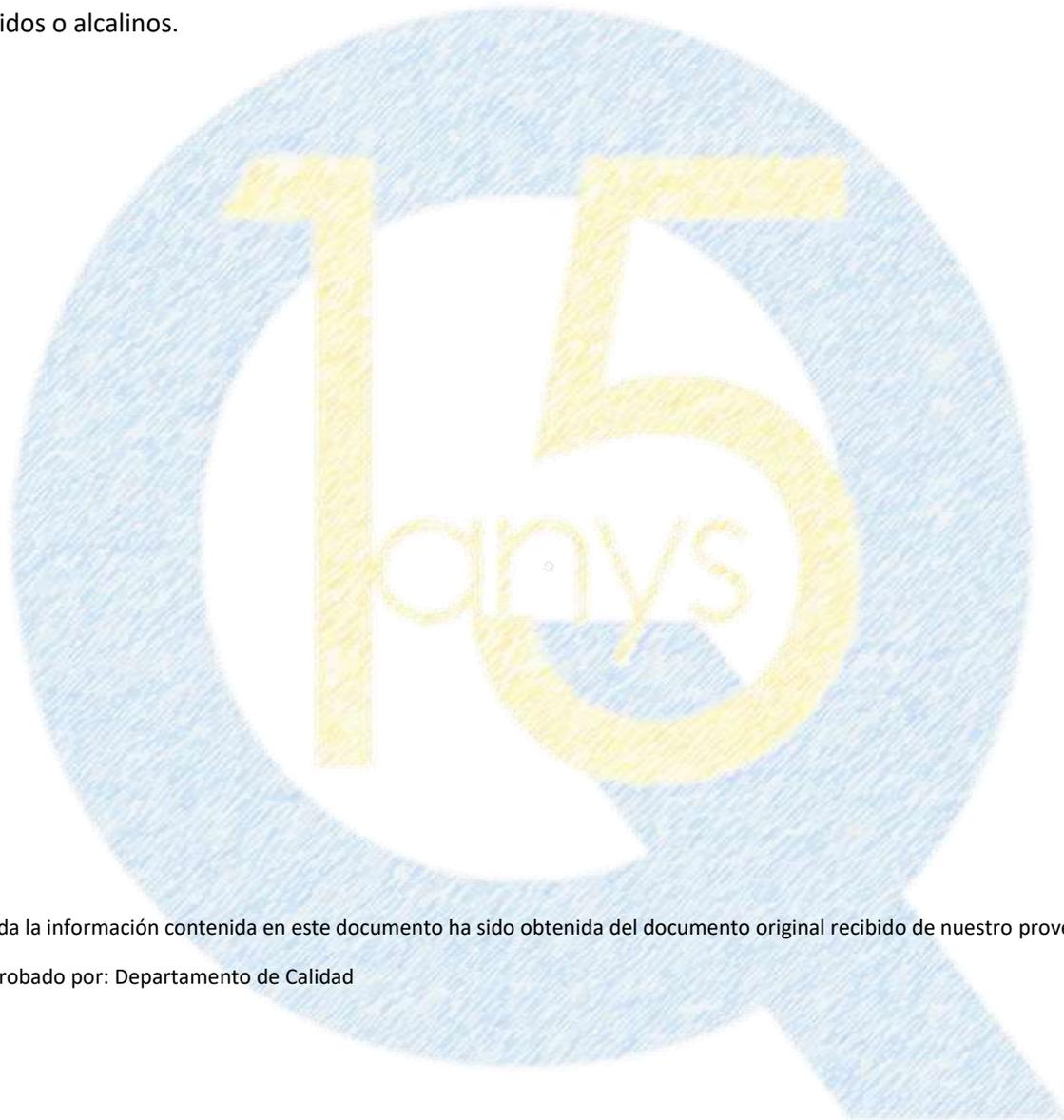
<b>Nº CAS:</b> 8002-03-7	<b>Nº CE:</b> 232-296-4
<b>Sinónimos:</b> aceite de maní	
<b>Formato:</b> 125 y 250ml y 1L	
<b>ACEITE REFINADO</b>	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
Aspecto	Líquido de color amarillo pajizo y ligero olor a cacahuete
Densidad	0,915 g/cm <sup>3</sup>
Solubilidad en agua	Insoluble
Viscosidad (20°C)	80 mPas
Índice de refracción	1,460-1,465
Flash point	300°C

ESPECIFICACIÓN	VALOR TEÓRICO	Método
Sabor	Suave	Método interno del proveedor
Aspecto (temperatura ambiente)	Claro	Método interno del proveedor
Ácidos grasos libres (como oleico)	Máx. 0,10 %	EN-ISO 660:1999
Valor de peróxidos	Máx. 0,5 meq/Kg	ISO 3960:2007
Color Lovibond 5,25"	2,0/20,0 (rojo/amarillo)	ISO 15305:1998
Composición en ácidos grasos:		EN-ISO 5509:2000 y EN-ISO 5508:1995
- C14:0	Máx. 0,2 %	
- C16:0	5,0-14,0 %	
- C18:0	1,0-4,5 %	
- C18:1 (total)	35,0-80,0 %	
- C18:2 (total)	4,0-43,0 %	
- C18:3 (total)	Máx. 0,5 %	
- C22:0	1,5-4,5 %	
- C24:0	0,5-2,5 %	
- Ácidos grasos trans	Máx. 1,0%	
Humedad	Máx. 0,05 %	ISO 8534:2007

## **DOCUMENTACIÓN ADICIONAL**

Almacenaje: conservar en envase cerrado, a 5-35°C. Evitar fuentes de calor, radiaciones, electricidad y el contacto con alimentos. Mantener alejado de agentes oxidantes y materiales fuertemente ácidos o alcalinos.



Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.

Aprobado por: Departamento de Calidad