**ficha técnica**

**ACEITE HÍGADO DE BACALAO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nº CAS**: 8001-69-2 | **Nº CE**: 232-289-6 |
| **Formato**: 1L | |
| **ACEITE OBTENIDO DE LOS HÍGADOS FRESCOS DE BACALAO, REFINADO Y CLARIFICADO POR FILTRACIÓN ALREDEDOR DE LOS 0ºC** | |

INCI Gadi Lecur Oil ( aprox 100 % )

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS** | |
| Aspecto | Líquido amarillento de olor parecido al pescado |
| Densidad | 0,91 - 0,93 g/cm3 |
| Solubilidad | Insoluble en agua  Prácticamente insoluble en etanol (96%) Miscible en cloroformo, éter y éter de petróleo |

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN** | **VALOR TEÓRICO** |
| Índice de refracción | 1,477-1,482 |
| Índice de acidez | Máx. 1,2 mg KOH/g |
| Índice de saponificación | 180-190 mg KOH/g |
| Índice de iodo | 150-180 g I2/100g |
| Índice de peróxidos | Máx. 10,0 meq O2/kg |
| Vitamina A | Mín. 800 I.U./g |
| Vitamina D | Mín. 85 I.U./g |
| Dioxinas | Máx. 2 pg/g |
| Insaponificables | Máx. 1,5% |
|  |  |

***DOCUMENTACIÓN ADICIONAL***

Usos: - Industria farmacéutica y veterinaria: suplemento

Almacenaje:

* Conservar en envase cerrado a 5-35ºC, en un lugar seco y bien ventilado
* Mantener alejado de fuentes de calor, luz solar directa, puntos de ignición, agentes oxidantes y materiales fuertemente ácidos o básicos

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

Aprobado por: Departamento de Calidad