

## ACEITE DE PALMA REFINADO

El Aceite de Palma se obtiene mediante expresión de la pulpa de las frutas de palma (frutas de *Elaeis guineensis*) y la correspondiente refinación.

**Producto Nº.** : 1104  
**CAS Nº.** : 8002-75-3  
**EINECS Nº.** : 232-316-1  
**INCI Denominación** : Elaeis guineensis Oil

**Propiedades :** Aceite de color amarillento de gusto dulce y olor característico. Es insoluble en agua, soluble en solventes lipofílicos.

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
<b>1.</b>	<b>Características físicas</b>			
1.1.	Color Lovibond 5 1/4"	EN 1557		máx. 5r
1.2.	Punto de fusión	Ph. Eur. (2.2.15)	°C	35,0 – 40,0
<b>2.</b>	<b>Características químicas</b>			
2.1.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mg KOH/g	máx. 0,5
2.2.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O <sub>2</sub> /kg	máx. 5,0
<b>3.</b>	<b>Composición de ácidos grasos</b>	Ph. Eur. (2.4.22)	%	
	C 12 : 0 Ácido Láurico			máx. 1,0
	C 14 : 0 Ácido Mirístico			0,5 – 2,0
	C 16 : 0 Ácido Palmítico			39,3 – 47,5
	C 16 : 1 Ácido Palmitoleico			máx. 0,6
	C 18 : 0 Ácido Esteárico			3,5 – 6,0
	C 18 : 1 Ácido Oléico			36,0 – 44,0
	C 18 : 2 Ácido Linoléico			8,0 – 13,0
	C 18 : 3 Ácido Linolénico			máx. 0,5
	C 20 : 0 Ácido Araquico			máx. 1,0
	C 20 : 1 Ácido Eicosenoico			máx. 0,4
	C 22 : 0 Ácido Behénico			máx. 0,2

**Almacenamiento :** Mantenerlo en su envase cerrado o bajo gas inerte y resguardarlo de la luz.