

## AVOCADO OIL PRESSED

### ACEITE AGUACATE 1ª PRESION

INCI Name	Persea Gratissima Oil	<i>Huile d'Avocat</i>
CTFA Name	Avocado Oil	<i>Olio di Avocado</i>
CAS Number	8024-32-6	<i>Avocadoöl</i>

TECHNICAL DATA <i>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</i>	UNITS <i>UNIDADES</i>	SPECIFICATION <i>ESPECIFICACIÓN</i>
Acid Value / <i>Índice de Acidez</i>	mg KOH/g	<10
Unsaponifiable Matter / <i>Insaponificables</i>	%	<8
Iodine Value / <i>Índice de Yodo</i>	g I <sub>2</sub> /100 g	75-102
Peroxide Value / <i>Índice Peróxidos</i>	meq O <sub>2</sub> /Kg	<10

CARBON NUMBER <i>Número carbonos</i>	FATTY ACID <i>Ácido Graso</i>	SPECIFICATION (%) <i>Especificación</i>
C-16	PALMITIC / <i>Palmítico</i>	7-32
C-16:1	PALMITOLEIC / <i>Palmitoleico</i>	<15
C-18	STEARIC / <i>Esteárico</i>	<3
C-18:1	OLEIC / <i>Oleico</i>	36-80
C-18:2	LINOLEIC / <i>Linoleico</i>	5-20
C-18:3	LINOLENIC / <i>Linoléico</i>	<5

#### **Appearance / Aspecto físico**

Liquid green to dark yellow colour.  
Characteristic smell. A 25 °C.  
*Líquido color verde a amarillo oscuro.*  
*Olor característico. A 25 °C.*

#### **Packaging (Net Weight) / Envases (Peso Neto)**

Drums / *Bidones* 190 Kgs.  
Barrels / *Garrafas* 25 Kgs.

\* Other packaging please consult / *Otros envases por favor consultar*

#### **Best before date / Fecha consumo preferente**

18 months from date of packaging according to the following storage conditions:  
*18 meses desde fecha de envasado de acuerdo a las siguientes condiciones de almacenamiento:*

#### **Storage / Almacenamiento**

The product must be kept in original unopened packages (nitrogen blanketed), protected from light and moisture, inside a covered place. Storage temperature range between 10 to 25°C max.  
*El producto debe mantenerse en envases originales (bajo atmósfera de nitrógeno) sin abrir, protegidos de la luz y humedad, bajo cubierto. La temperatura de almacenamiento ha de estar entre 10 y máximo 25°C.*

Version 2 October 2015/ *Versión 02 de octubre de 2015*