



Ficha Técnica

OLEO AMENDOAS DOCES
CÓDIGO: L7501

OLEO AMENDOAS DOCES

TIPO: Mistura de ácidos gordos, maioritariamente Ácido Oleico.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS*:

PARÂMETRO	UNIDADES	ESPECIFICAÇÃO
Índice Acidez	mg KOH/g	≤ 1
Índice de Peróxidos	meq O ₂ /kg	< 3
Índice Saponificação	mg KOH/g	185 – 200
Índice Iodo	g I ₂ /100g	93 – 110
Densidade	g/cm ³	0.910 – 0.920
Ácidos gordos	%	
Palmitico C16		4 – 11
Palmitoleico C16:1		max. 2
Esteárico C18		max. 3
Oleico C18:1		min. 58
Linoleico C18:2		max. 30
Linolénico C18:3		max. 2

*Dados Técnicos do Fabricante

ROTULAGEM E CLASSIFICAÇÃO (DL 82/95, DL 154-A/2002)

Riscos de Incêndio

Símbolos/ Frases: n.a / n.a.

Riscos para a Saúde:

Símbolos/Frases : n.a / n.a.

n.a. = não aplicável

TRANSPORTE

Precauções: Transportar à pressão normal e temperaturas abaixo dos 60 °C.
N.º ONU isento
ADR/RID: isento
IMDG/IATA/ICAO: isento

As informações contidas neste folheto técnico, têm um valor meramente orientativo pois foram obtidas em condições específicas bem determinadas. Dadas as inúmeras condicionantes que intervêm na aplicabilidade industrial, já que este não se encontra dentro do nosso controlo, aconselhamos um ensaio prévio antes da sua utilização. Para mais informações, os N/ Serviços Técnicos estarão à V/ inteira disponibilidade.