



## **FICHA TECNICA**

**PRODUCTO: ACEITE de SEMILLAS DE UVA REFINADO**

**INCI denominación:** *Vitis vinifera*

**DESCRIPCION:** Aceite refinado obtenido por expresión de las semillas del fruto de *Vitis vinifera*.

**EXAMEN ORGANOLEPTICO:** Aceite claro de color amarillo o amarillo-verde. Tiene un olor leve y característico y un gusto dulce-amargo.

**IDENTIFICACION:** Positiva

### **ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS**

<b>INDICE DE ACIDEZ:</b>	<1 mg KOH/g
<b>INDICE DE YODO:</b>	120-151g I2/100g
<b>INDICE PEROXIDOS:</b>	<3 meq O2/Kg
<b>INDICE SAPONIFICACION:</b>	182-196 mg KOH/g
<b>INSAPONIFICABLE:</b>	<1.5 %(m/m)
<b>DENSIDAD RELATIVA a 20°C</b>	0.913-0926 g/cm3
<b>INDICE de REFRACCION:</b>	1.470-1.477

### **COMPOSICION ACIDOS GRASOS:**

<b>Ac. Mirístico:</b>	<1 %
<b>Ac. Palmítico:</b>	3-8 %
<b>Ac. Esteárico:</b>	2.5-5 %
<b>Ac. Oleico:</b>	15-26 %
<b>Ac. Linoleico:</b>	65-75 %
<b>Ac. Linolénico:</b>	<2 %
<b>Ac. Araquídico:</b>	<0.5 %
<b>Ac. Gadoleico:</b>	<0.5 %

**ALMACENAJE:** Mantener en envases bien cerrados, o bajo gas inerte y protegerlo de la luz.