

## ACEITE DE PEPITA DE UVA VIRGEN BIO

### DESCRIPCIÓN:

Aceite obtenido de las semillas de uva por procesos mecánicos de prensado en frío y filtración.

Líquido aceitoso amarillo-verdoso, brillante y de olor característico suave a inodoro.

### CARACTERÍSTICAS

NOMBRE BOTÁNICO	Vitis Vinifera
INCI	Vitis Vinifera seed oil
CAS	8024-22-4 / 84929-27-1
EINECS	284-511-6
DENSIDAD RELATIVA A 20 °C	0,913 - 0,926 g/ml
ÍNDICE DE ACIDEZ	Máx. 8 mg KOH/g
ÍNDICE DE PERÓXIDO	Máx. 20 meq/kg
ÍNDICE DE REFRACCIÓN A 20 °C	1,470 - 1,477

\*Estos datos no representan, en ningún caso, especificaciones técnicas de producto

### COMPOSICIÓN EN ÁCIDOS GRASOS (EN %):

C14:0 ÁCIDO MIRÍSTICO	< 1,0 %
C16:0 ÁCIDO PALMÍTICO	3,0 - 9,0 %
C18:0 ÁCIDO ESTEÁRICO	2,0 - 6,0 %
C18:1 ÁCIDO OLÉICO	10,0 - 28,0 %
C18:2 ÁCIDO LINOLÉICO	58,0 - 78,0 %
C18:3 ÁCIDO LINOLÉNICO	< 2,0 %
C20:0 ÁCIDO ARAQUÍDICO	< 1,0 %
C20:1 ÁCIDO EICOSENOICO	< 1,0 %

# ACEITE DE PEPITA DE UVA VIRGEN BIO

## APLICACIONES

Uso exclusivo cosmético

Producto procedente de agricultura biológica certificada por CCPAE.

Materia prima procedente de agricultura biológica certificada por BIOINSPECTA

## PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

ACEITE DE PEPITA DE UVA se conserva en buenas condiciones durante 12 meses en su envase de origen, protegido de la luz solar y a temperatura inferior a 30°C.

## HIGIENE Y SEGURIDAD

Utilizar en lugares ventilados, no fumar ni acercarse a llamas o focos de calor, evitando el contacto prolongado con la piel, la respiración del polvo y las proyecciones en los ojos.

Para más información, solicitar manual de seguridad de producto.