

FICHA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Naturaleza de la muestra / Nature of the simple: ACEITE VEGETAL / VEGETABLE OIL
 Nombre comercial / Label Name: **ACEITE VEGETAL DE MORINGA ECO / MORINGA ORGANIC VEGETABLE OIL**
 Nombre botánico / Botanical name: *Moringa oleifera*
 Nombre INCI / INCI Name: MORINGA OLEIFERA SEED OIL
 CAS: 93165-54-9
 EINECS: 296-941-1

Sustancia natural compleja (100% pura y natural). Producto obtenido de la agricultura ecológica certificado por Asoc CAAE ES-ECO-001-AN. / Natural Complex Substance (100% pure and natural). Organic agro-food product from organic farming certified by Asoc.CAAE ES-ECO-001-AN.



2. MODO DE OBTENCIÓN / PRODUCTION MODE

Aceite vegetal obtenido por prensado en frío de la semilla madura de *Moringa oleifera*. / Vegetable oil obtained by cold pressing from the ripe seed *Moringa oleifera*.

3. COMPOSICIÓN / COMPOSITION

SUSTANCIA / SUBSTANCE	%	ALÉRGENOS / ALLERGENS	%	SUSTANCIA CMR / CMR SUBSTANCE	%
Ácido oleico / Oleic acid	65,00 - 85,00	Ninguna / None	-	Ninguna / None	-
Ácido behénico / Behenic acid	4,50 - 9,00				
Ácido palmítico / Palmitic acid	2,50 - 7,50				
Ácido esteárico / Stearic acid	2,50 - 7,50				

El origen natural de estos productos hace que no existan composiciones idénticas para diferentes producciones. Estos valores son indicativos y no excluyen la posibilidad de ligeras variaciones. / Products from natural origin do not provide identical composition for each production. These values are indicative and do not exclude the possibility of slight variations.

4. PROPIEDADES / PROPERTIES

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC FEATURES

Apariencia / Physical appearance: Líquido aceitoso, viscoso / Oily liquid, viscous
 Color / Colour: Claro, Amarillo pálido / Clear, pale yellow
 Olor / Odor: Característico / Characteristic

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Densidad / Density (20°C): 0,885 - 0,925
 Índice de refracción / Refractive index (20°C): 1,4650 - 1,4700
 Acidez / Acid value: ≤ 8,00
 Peróxidos/ Peroxide value: ≤ 10,00 meqO₂/Kg

5. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN / STORAGE AND PRESERVATION

La conservación de los productos debe hacerse en los contenedores de origen, cerrados, protegidos del aire y de la luz y a Tª moderada (max. 15°C) y estable. A partir de los 2 años en las condiciones de conservación descritas puede producirse ligeras alteraciones o coloración del producto. / Keep the product in original containers, well closed, and protected from air, light, and at moderate temperatures (max. 15 °C) in a cool room. Beyond 2 years, in storage conditions described above, there may be a decline in flavoring or a slight coloration.

6. TRANSPORTE / TRANSPORT

No reglamentado. / Not regulated.

Código aduanero / Customs Code: **1515 90 60**