

## FICHA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

(Reglamento (UE) n° 453/2010)

CAFÉ -NABO MACERADO ECO.  
COFFEE -TURNIP ORGANIC MACERATE

CREATION DATE: 01/2016  
VERSION Nº: 03

### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Naturaleza de la muestra / Nature of the simple: MACERADO / MACERATE

Nombre comercial / Label Name: **CAFÉ MACERADO EN ACEITE VEGETAL DE NABO ECO / MACERATE COFFEE IN TURNIP VEGETABLE OIL ORGANIC**

Nombre botánico / Botanical name: *Coffea arabica* L. / *Brassica napus* L.

Nombre INCI / INCI Name: COFFEA ARABICA SEED EXTRACT / BRASSICA NAPUS SEED OIL

CAS: 84650-00-0 / 89958-03-2

EINECS: 283-481-1 / 289-624-4

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

Maceración de extracto de *Coffea arabica* L. en aceite de *Brassica napus* L. Aceite de nabo obtenido por presión en frío de las semillas de *Brassica napus* L. / Maceration of extract *Coffea arabica* L. in *Brassica napus* L. oil. Turnip oil obtained by cold pressure of the seeds of *Brassica napus* L.

### 3. COMPOSICIÓN / COMPOSITION

SUSTANCIA / SUBSTANCE	%	ALÉRGENOS / ALLERGENS	%	SUSTANCIA CMR / CMR SUBSTANCE	%
Ácido oleico / Oleic acid	≤ 65,00	Ninguna / None	-	Ninguna / None	-
Ácido linoleico / Linoleic acid	≤ 27,50				
Ácido linolénico / Linolenic acid	≤ 15,00				
Ácido palmítico / Palmitic acid	≤ 7,00				
Ácido erúxico / Eruic acid	≤ 2,00				

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 / Oily liquid

Color / Colour:

Amarillo a marrón / Yellow to brown

Olor / Odor:

Café / Coffee

#### PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Densidad / Density (20°C):

0,905 - 0,935

Índice de refracción / Refractive index (20°C):

1,470 - 1,480

Acidez / Acid value:

≤ 4,00

Peróxidos / Peroxide value:

≤ 10,00 meqO<sub>2</sub>/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**