

## Ficha técnica:

### Aceite de semilla de Amapola Virgen Org/Eco

#### 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 AMAPOLA ECO / POPPY ORGANIC VEGETABLE OIL
- Nombre botánico / Botanical name: Papaver somniferum L.
- Nombre INCI / INCI Name: PAPAVER SOMNIFERUM SEED OIL
- CAS: 84650-40-8
- EINECS: 283-510-8

**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 Papaver somniferum L. / Vegetable oil obtained by cold pressing from the ripe seed Papaver somniferum L.

#### 3. COMPOSICIÓN / COMPOSITION SUSTANCIA / SUBSTANCE % ALÉRGENOS / ALLERGENS % SUSTANCIA CMR / CMR SUBSTANCE %

- Ácido linoleico / Linoleic acid 55,00 - 75,00
- Ácido oleico / Oleic acid 12,00 - 18,00
- Ácido palmítico / Palmitic acid 12,00 - 16,00
- Ácido esteárico / Stearic acid ≤ 6,00

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
  - o Apariencia / Physical appearance: Líquido aceitoso, viscoso. / Oily liquid, viscous.

- Color / Colour: Amarillo pálido. / Pale yellow.
- Olor / Odor: Característico. / Characteristic.

- PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

- Densidad / Density (20°C): 0,913 - 0,933
- Índice de refracción / Refractive index (20°C): 1,466 - 1,486
- Acidez / Acid value: ≤ 4,00
- Peróxidos/ Peroxide value: ≤ 10,00 meqO<sub>2</sub>/Kg
- Índice de yodo / Iodine value: 130 - 150 g I<sub>2</sub>/100g

**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.