

FICHA TÉCNICA**ACEITE DE ALMENDRAS DULCES****INCI: PRUNUS DULCIS OIL, CAS NUMBER 8007-69-0**

Fecha de emisión: 13.07.2020

Fecha de revisión: 03.06.2022

1. Identificación de la sustancia

- **Nombre comercial:** ACEITE ALMENDRAS DULCES
- **Nombre químico:** Triglicéridos de origen vegetal
- **Tipo de producto:** Aceite Vegetal
- **Usos:**
 - Componente de productos cosméticos
 - Componente de productos farmacéuticos
 - Aplicaciones técnicas

Identificación compañía:

- ESSENCIALES MART, S.L.
- C/Narcís Monturiol, 15. Vilassar de Dalt 08339. Barcelona.
- Tlf. 930 328 029
- Email: soporte@essenciales.com
- Web: www.essenciales.com

Composición:

INCI (CTFA)	Identification	INCI (EU)	Identification	CAS-Nº
PRUNUS AMYGDALUS DULCIS (SWEET ALMOND) OIL		PRUNUS AMYGDALUS DULCIS OIL		8007-69-0

Composición en ácidos grasos		Resultado
Ácido butírico	(C4:0)	< 0,01%
Ácido caproico	(C6:0)	< 0,01%
Ácido caprílico	(C8:0)	< 0,01%
Ácido cáprico	(C10:0)	< 0,01%
Ácido láurico	(C12:0)	< 0,01%
Ácido mirístico	(C14:0)	< 0,01%
Ácido palmítico	(C16:0)	6,34%
Ácido esteárico	(C18:0)	3,07%
Ácido oleico	(C18:1)	73,50%
Ácido linoleico	(C18:2)	19,20%
Ácido linolénico	(C18:3)	< 0,03%
Ácido aráquico	(C20:0)	< 0,01%
Ácido eicosadienóico	(C20:2)	< 0,01%
Ácido araquidónico	(C20:4n6)	< 0,01%
Ácido behénico	(C22:0)	0,10%
Ácido erúxico	(C22:1n9)	0,06%
Ácido docosapentanoico	(C22:5n3)	< 0,01%
Ácido lignocérico	(C24:0)	< 0,01%
Ácido nervónico	(C24:1)	< 0,01%

2. Propiedades

- **Aspecto / olor:** Líquido claro y amarillo pálido, brillante y de olor característico
- **Método de obtención:** Primera presión en frío de las semillas maduras y secas del *Prunus dulcis* (Técnica Física)
- **Temperatura destello:** >215°C
- **Densidad relativa:** ca. 0,910-0,920
- **Solubilidad:** En aceite y alcohol
- **Solubilidad en agua:** No soluble

3. Observaciones

- Es fotosensible.
- NO apto uso alimentario.

4. Conservación

- En envases bien cerrados.
- PROTEGER DEL AIRE Y DE LA LUZ (para evitar posible enranciamiento y oxidación).