

EXTRACTO OLEOSO DE ZANAHORIA Grado alimentario

DESCRIPCIÓN

Extracto oleoso que se obtiene por filtración tras una maceración de la raíz *Daucus carota* en un medio oleoso

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aspecto	Líquido transparente de color rojo anaranjado y olor característico
Medio Oleoso	Aceite de Girasol
Índice de Acidez	< 0,5
Densidad a 20 ° C	0,910 ó 0,930
Índice de Refracción	1,464 ó 1,485
Índice de Peróxidos	< 10

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS EN %

C 16:0	Ácido Palmítico	4 ó 9
C 18:0	Ácido Estéarico	1 ó 7
C 18:1	Ácido Oleico	14 ó 40
C 18:2	Ácido Linoleico	48 ó 74

REFERENCIA: 22001 ó 20A

CADUCIDAD: 24 meses

Enero 2020