

## ACEITE DE CÁÑAMO, REFINADO Y ALIMENTARIO

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Índice de Acidez	< 2
Densidad a 20 ° C	0,923 ó 0,930
Índice de Refracción a 20 ° C	1.470 ó 1.482
Índice de Iodo	150 ó 170
Índice de Peróxidos	< 5
Índice de Saponificación	188 ó 194
THC ppm	< 7,5
Lípidos %	100
Valor Energético Kcal / Kg	9.000

### COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS EN %

C 16:0	Ácido Palmítico	4 ó 8
C 18:0	Ácido Esteárico	1 ó 4
C 18:1	Ácido Oleico	5 ó 22
C 18:2	Ácido Linoleico	46 ó 65
C 18:3	Ácido Alfa Linolénico	14 ó 28
C 18:3	Ácido Gamma Linolénico	< 5

Caducidad: 24 meses  
Referencia: 22206 ó 22C

Noviembre 2.022