

SCHEDA TECNICA

Olio di Mandorle Dolci Bio CP

Codice: LP025

SCHEDA TECNICA

OLIO DI MANDORLE DOLCI BIOLOGICO SPREMUTO A FREDDO

Descrizione del prodotto

Olio di mandorle biologico al 100%, senza additivi, ottenuto dalle mandorle mediante pressatura meccanica a freddo e filtrazione.

Identificazione

Parametro	Dato
INCI	Prunus Amygdalus Dulcis Oil
Numero CAS	8007-69-0
Numero EINECS	291-063-5

Certificazioni

DE-ÖKO-007 / COSMOS certified 100% biologico / Conforme a NATRUE / Kosher.

Impiego

Alimentazione naturale. Cosmesi biologica e naturale.

Caratteristiche organolettiche

Parametro	Specifica
Aspetto	Giallo chiaro
Odore	Caratteristico, privo di odori estranei
Sapore	Caratteristico, privo di sapori estranei

Consistenza a 20 °C Liquida

Parametri chimico-fisici

Parametro	Unità di misura Specifica	
Indice di acidità	mg KOH/g	< 4,0
Indice di perossidi	meq O ₂ /kg	< 10,0
Densità relativa a 20 °C	—	0,910–0,925
Indice di rifrazione a 20 °C	—	1,4680–1,4730
Indice di iodio	g I ₂ /100 g	89–105

Composizione in acidi grassi

Acido grasso	Specifica (%)
Acido palmitico – C16:0	4,0–9,0
Acido palmitoleico – C16:1	< 0,8
Acido stearico – C18:0	< 4,0
Acido oleico – C18:1	62,0–86,0
Acido linoleico – C18:2	7,0–30,0
Acido arachidico – C20:0	< 1,0
Acido eicosenoico – C20:1	< 1,0

Allergeni

Prodotto esclusivamente da materia prima omogenea e privo di proteine animali. Ulteriori informazioni su eventuali allergeni presenti sono riportate nell'elenco allergeni specifico del prodotto.

OGM

Sikania della Dott.ssa Ranno - P.IVA: IT06015820878 - Sede: Contrada Tre Fontane 2,
95047 Paternò (CT) - Web:
sikaniahub.it - Email: info@sikaniahub.it



Esente da OGM secondo la normativa comunitaria vigente in materia di produzione biologica.

Sperimentazione animale – BSE/TSE – Vegan

Il prodotto non è stato testato su animali. È ottenuto da materie prime vegetali, pertanto è vegano e non presenta rischio BSE/TSE.

Nanotecnologie – Irradiazione – Sostanze CMR

Il prodotto non è stato irradiato e non contiene nanoparticelle né sostanze pericolose con effetti cancerogeni, mutageni o tossici per la riproduzione.

Sostanze nocive – Contaminanti

Conformi a tutte le disposizioni legislative applicabili nell'Unione europea agli alimenti e ai prodotti cosmetici.

Conformi ai valori di riferimento delle associazioni del settore biologico.

Conservazione – Durata – Confezionamento

Conservazione: in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce, in contenitori ben chiusi e completamente riempiti.

Durata: almeno 18 mesi dalla data di produzione.

Informazioni

I valori sopra riportati possono essere soggetti a variazioni naturali in funzione delle condizioni di coltivazione e delle varietà.