



FICHA TÉCNICA: ACEITE DE COCO VIRGEN EXTRA ORGÁNICO

Inci: Cocos Nucifera Oil - GRADO ALIMENTARIO

Cas Nº: 8001-31-8

Ingredientes: 100% aceite de coco fresco ecológico.

Origen: Sur de India.

Certificación Ecológica Europea: IN-BIO-148



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES
Índice de Acidez	mg KHO/g	0.07 %
Índice de Yodo	g I2/100g	4.18 ± 0.04
Índice de Saponificación	mg/KOH g oil	253.52 ± 0.04
Índice de Peróxidos	meq O2.Kg	0.0 ± 0.04
Índice de Refracción	(40°C)	1.446 ± 0.04
Densidad	g/cm ³ (20°C)	Sólido
Punto de Fusión	°C	23-25

NÚMERO DE CARBONOS	ÁCIDO GRASO	Valores (%)
C-8	Caprílico	8
C-10	Cáprico	10
C-12	Láurico	49
C-14	Mirístico	17
C-16	Palmítico	7
C-18	Estearico	1
C-18:1	Oleico	6
C-18:2	Linoleico	2

Descripción: Aceite de coco virgen ecológico. Extraído mediante un proceso de prensado en frío y en seco, el cual retiene el mayor número de nutrientes naturales posibles. Se consigue un aceite de máxima pureza y calidad. Posee un sabor y olor excelentes, así como una textura muy agradable. Sistema de control de calidad (FSMS) "Food Safety Management System" ISO 22000:2005.

Nombre comercial: Aceite de coco virgen EXTRA ecológico

Componentes orgánicos: Única sustancia, aceite de coco fresco ecológico.

Tipo de cultivo: Cultivos no modificados genéticamente y sin uso de pesticidas.

Duración mínima del producto: 24 meses.

Condiciones de conservación: Conservar en un lugar fresco y protegido de la luz solar. Una vez abierto no requiere de ser almacenado en el frigorífico.

Tipo de envase: Tarros de cristal de 1000ml y 500ml.

Perfil organoléptico: Color de la nieve blanca. Presencia clara e identificable de templado olor a coco. Buena viscosidad, aroma agradable, equilibrado, buena duración en la boca, logror a coco. Buena viscosidad, aroma agradable, equilibrado, buena duración en la boca, logra que se aprecie clara y directamente.