

1. FICHA TECNICA

2. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO / IDENTIFICATION SUBSTANCE

Nombre comercial/Label Name:	ACEITE VEGETAL GRANADA VIRGEN ORGANICO / POMEGRANATE ORGANIC VEGETABLE OIL
Nombre botánico/Botanical name:	<i>Punica granatum L.</i>
Nombre INCI/INCI Name:	PUNICA GRANATUM SEED OIL
SNC:	Sustancia natural compleja (100% pura y natural)/ <i>Matter 100% pure and natural</i>
Certificación Ecológica / Organic:	Producto obtenido de la agricultura ecológica certificado por Asoc CAAE ES-ECO-01-AN / <i>Organic agro-food product from organic farming certified by Asoc.CAAE ES-ECO-01-AN</i>
CAS :	84961-57-9
EINECS:	284-646-0
CoE:	
FEMA:	

3. MODO DE OBTENCIÓN / PRODUCTION MODE

Aceite vegetal obtenido por prensado en frio de la semilla madura de *Punica granatum L.*

Vegetable oil obtained by cold pressing from the ripe seed Punica granatum L.

4. PROPIEDADES FISICO QUIMICAS / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Apariencia / <i>Physical appearance:</i>	Líquido aceitoso, viscoso / <i>Oily liquid, viscous</i>
Color / <i>Colour:</i>	Amarillo / <i>Yellow</i>
Olor / <i>Odor:</i>	Característico / <i>Characteristic</i>
Densidad (20°C) / <i>Density (20°C):</i>	No disponible / <i>not available</i>
Índice de refracción / <i>Refractive index(20°C):</i>	No disponible / <i>not available</i>
Índice de rotación / <i>Rotatory index(20°C):</i>	No disponible / <i>not available</i>
Solubilidad en etanol / <i>Solubility in ethanol:</i>	Soluble

5. INGREDIENTES PRINCIPALES / MAIN INGREDIENTS

C16:0 Acido palmítico / <i>Palmitic acid</i>	1 – 5 %
C18:0 Acido estearico / <i>Stearic acid</i>	1 – 3 %
C18:1 Acido oleico / <i>Oleic acid</i>	3 – 7 %
C18:2 Acido linoleico / <i>Linoleic acid</i>	4 – 8 %
C18:3 Acido linolenico / <i>Linolenic acid</i>	> 70 %

El origen natural de estos productos hace que no existan composiciones idénticas para diferentes producciones. Estos valores son indicativos y no excluyen la posibilidad de ligeras variaciones. / *Products from natural origin do not provide identical composition for each production. These values are indicative and do not exclude the possibility of slight variations.*

6. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN / STORAGE AND PRESERVATION

La conservación de los productos debe hacerse en los contenedores de origen, cerrados, protegidos del aire y de la luz y a Tª moderada (max. 15 °C) y estable. A partir de los 3 años en las condiciones de conservación descritas puede producirse ligeras alteraciones o coloración del producto.

Keep the product in original containers, well closed, and protected from air, light, and at moderate temperatures (max. 15 °C) in a cool room. Beyond 3 years, in storage conditions described above, there may be a decline in flavoring or a slight coloration.

7. TRANSPORTE / TRANSPORT

No reglamentado / *Not regulated*

Código aduanero / *Customs code:* **15 15 90 60**

9. INFORMACIONES ADICIONALES / OTHERS INFORMATIONS

Las informaciones contenidas en esta ficha están basadas en el estado de nuestros conocimientos relativos al producto concernido en la misma, en la fecha indicada, y son dadas de buena fe. Los usuarios del producto asumen los riesgos del empleo del producto para otros fines de los que está concebido. Esta ficha no dispensa en ningún caso al usuario de conocer y aplicar las distintas reglamentaciones que afectan a su actividad. El usuario asume bajo su sola responsabilidad las precauciones ligadas a la utilización que haga del producto. /

The information it contains is based on the state of our knowledge of this product, at the date of update. They are given in good faith. The users' attention is drawn to the possible risks incurred when a product is used for other purposes than those for which it was designed. It does not in any way excuse the user from knowing and applying all texts governing his activity. He will be solely responsible for the precautions relating to the use of the product he knows. This list should not be considered exhaustive. This does not exonerate the user from ensuring that other obligations incumbent on him because of texts other than those mentioned, relating to the detention of the use of the product, for which he alone is responsible.