



MOSÓMAMI KFT
2142 Nagytarcsa
Déri Miksa u.10/C.
TEL.+36202418848
INFO@MOSOMAMI.HU



TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

Termék: Bio avokádóolaj

Előállítás módja: Hidegen sajtolt, finomítatlan

Származási ország: Kenya

INCI: Persea Gratissima oil

CAS szám: 8024-32-6

Batch.: 2023/0178

Gyártás/kiszereles dátuma:

Szavatossági idő: 12 hónap gyártástól

Általános jellemzők

Az anyag nem veszélyes, mert az 1907/2006/EK rendelet (REACH) 31. cikke szerint:

- nem felel meg azoknak a kritériumoknak, amelyek alapján a 67/548/EGK, vagy az 1999/45/EK irányelvvel összhangban veszélyes anyagként sorolandó be,
- az anyag a rendelet XIII. melléklete szerinti kritériumok alapján nem perzisztens, nem biokumulatív és nem mérgező (PBT), valamint nem nagyon perzisztens és nem nagyon biokumulatív (vPvB),
- nem szerepel a „Különös aggodalomra okot adó anyagok” jegyzékében (SHVC anyagok, REACH rendelet XIV. melléklet),
- nincs rá megállapított közösségi munkahelyi expozíciós határérték (25/2000(IX.30.) EüM.-SzCsM. Rendelet).

A fentiek alapján az anyagra nem szükséges az 1907/2006/EK rendelet szerinti biztonsági adatlapot készíteni.

Általános leírás: nem tűzveszélyes, de éghető anyag

Tűzveszélyességi osztály: D-mérsékelten tűzveszélyes

Fizikai és kémiai jellemzők:

Fizikai megjelenés: közepesen sűrű

Szín: mélyzöld

Illat: karakteres

A persea gratissima olaj az avokádó dehidratált, szeletelt gyümölcsének sajtolásával nyert, nem illó olaj.

Tartalom: 100%
Összcsíraszám: 0 Cfu
Elszappanosítási szám (mg KOH/g): 195
Fajsúly (20°C-on): 0,913
Jódszám g I₂/100gr): 82
Törésmutató (20°C-on): 1,4685
Peroxidszám (meq O₂/kg olaj): <10,0
Savszám (mg KOH/gr): <4

Oldódás (°C): vízben oldhatatlan, 96%-os alkoholban oldhatatlan, zsírral és illóolajokkal elegyedik.

Főbb zsírsavak:

Olajsav: 61%
Linolsav: 8,6%
Palmitinsav: 15,8%

Nem tűzveszélyes, de éghető anyag
Tűzveszélyességi osztály: D – mérsékelten tűzveszélyes

Az anyaggal végzett munka során tartsuk be az általános munkahigiénés előírásokat.

Tárolás:

Hűvös (10-20%), száraz, fénytől védett helyen tárolandó. 10C alatti hőmérsékleten az olaj zavarosodhat, pelyhesedhet. Ezek a jelek nem utalnak minőségromlásra, az olaj természetéből adódik. Szobahőmérsékletre felmelegedve a hidegen sajtolt olaj minőségromlás nélkül ismét kitisztul. Rázással a folyamat elősegíthető.

Konklúzió: A termék minősége megfelelő kozmetikai termék gyártásához.

A növényi olajok szavatossági ideje jellemzően 12-18 hónap. A GMP irányelvei alapján cégünk a 12 hónapos szavatossági időt garantálja.

Az olajok természetes eredetéből adódóan a szín és az illat enyhén változó lehet.

Bio termékeinket a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. tanúsítja.

