



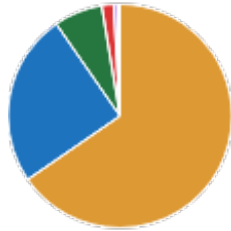
Favn d. o. o., Adamičeva 51, si – 1290 Grosuplje, tel.: +386 1 43 63 188, e: info@favn.si, <http://www.favn.si>

Mandljevo olje analizni certifikat

Latinsko ime	Prunus amygdalus var. dulcis
INCI	PRUNUS AMYGDALUS DULCIS OIL
Poreklo	Španija
Metoda pridobivanja	Hladno stiskanje
Kakovost	Aromacert
Vonj	Brez značilnega vonja
Videz	Rahlo rumeno obarvana tekočina
Kislinsko št. (mg KOH/g)	0,97
Peroksidno št. (meq O ₂ /kg)	2,3
Refrakcijski indeks (20°C)	1,4713
Specif. gostota (20°C)	1,917
Shranjevanje	Hranimo pri temperaturi pod 25°C, zaščiteno pred vlago in pred neposredno sončno svetlobo
Datum uporabe	07.2017
Serijski št.	2028162



Favn d. o. o., Adamičeva 51, si – 1290 Grosuplje, tel.: +386 1 43 63 188, e: info@favn.si, <http://www.favn.si>



	oleinska kislina (C 18:1): 65.4%
	linolna kislina (C 18:2): 24.97%
	palmitinska kislina (C16:0): 7.02%
	stearinska kislina (C 18:0): 1.71%
	palmito oleinska kislina (C16:1): 0.5%
	margarinska kislina (C17:0): 0.1%
	linolenska kislina (C 18:3): 0.1%
	> C18: 0.2%

Vrednost (%)	Glavne sestavine
65.2	oleinska kislina (C 18:1)
24.9	linolna kislina (C 18:2)
7.0	palmitinska kislina (C16:0)
1.7	stearinska kislina (C 18:0)
0.5	palmito oleinska kislina (C16:1)
0.1	margarinska kislina (C17:0)
0.1	linolenska kislina (C 18:3)
0.2	> C18

Grosuplje, 21.04.2016