



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

Avokadovo olje - BIO analizni certifikat

Latinsko ime	Persea gratissima
INCI	PERSEA GRATISSIMA OIL
Poreklo	Afrika
Metoda pridobivanja	Hladno stiskanje
Kakovost	Aromacert, BIO
Vonj	Značilen blag rastlinski vonj
Videz	Bistra oljna tekočina blede rumeno-zelene barve
Gostota pri 20°C	0,912
Refrakcijski indeks pri 20°C	1,468
Peroksidno št. (meq O ₂ /kg)	5,5
Kislinska št. (mg KOH/g)	1,04
Posebnosti	/
Shranjevanje	Hranimo pri temperaturi pod 25 °C, zaščiteno pred vlago in pred neposredno sončno svetlobo.
Datum uporabe	03.2017
Serijska	2067153



	oleinska k. (C 18:1): 62.21%
	palmitinska k. (C16:0): 17.76%
	linolna k. (C 18:2): 10.84%
	palmitooleinska k. (16:1): 7.55%
	stearinska k. (C 18:0): 0.62%
	ostale maščobne k.: 1.02%

Vrednost (%)	Glavne sestavine
62.21	oleinska k. (C 18:1)
17.76	palmitinska k. (C16:0)
10.84	linolna k. (C 18:2)
7.55	palmitooleinska k. (16:1)
0.62	stearinska k. (C 18:0)
1.02	ostale maščobne k.



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

Grosuplje, 24.08.2016