

AVOKADOVO OLJE BIO - ANALIZNI CERTIFIKAT

| Latinsko ime | Persea gratissima |
|---|---|
| INCI | PERSEA GRATISSIMA OIL |
| Poreklo | Kenija |
| Metoda pridobivanja | Hladno stiskanje |
| Kakovost | Aromacert, BIO |
| Vonj | Značilen blag rastlinski vonj |
| Videz | Bistra oljna tekočina blede rumeno-zelene barve |
| Gostota pri 20°C | 0,915 |
| Refrakcijski indeks pri 20°C | 1,469 |
| Peroksidno št. (meq O ₂ /kg) | 5,68 |
| Kislinska št. (mg KOH/g) | 4,00 |
| Posebnosti | / |
| Shranjevanje | Hranimo pri temperaturi pod 25 °C, zaščiteno pred vlago in pred neposredno sončno svetlobo. |
| Datum uporabe | 12.2019 |
| Serijska | 20671712 |
| Vrednost (%) | |
| Sestava olja | |
| 59.6 | oleinska k. (C 18:1) |
| 17.3 | palmitinska k. (C16:0) |
| 9.0 | linolna k. (C 18:2) |
| 7.0 | palmitooleinska k. (16:1) |
| 0.6 | linolenska k. (C18:3) |
| 0.5 | stearinska k. (C18:0) |
| 6.0 | ostalo |

Grosuplje, 25.05.2018