

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	0,916
Refrakcijski indeks pri 20°C	1,468
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	09.2019
Serijska	2067179
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, 14.09.2017