

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **OLIO NIGELLA SATIVA BIOLOGICO**

NOME INCI Nigella Sativa Seed Oil
 NOME INCI USA Nigella Sativa Seed Oil
 CAS 90064-32-7
 EINECS / ELINCS 290-094-1

SPECIFICA	METODO	Lim. Inf. - Lim. Sup.	u.m.
Aspetto (25 °C)	Visivo	Liquido	
Indice di acidità	AOCS Cd3d-63	<=20,00	mgKOH/g
Indice di iodio	AOCS Tg2a-64	115,0 - 130,0	g I2/100g
Indice di saponificazione	AOCS Cd3-25	183,0 - 197,0	mgKOH/g
Indice di perossidi	AOCS Cd8-53	<=60,00	meqO2/Kg
Colore	Visivo	giallo scuro	
Indice di rifrazione	AOCS Tp1a-64	1,472 - 1,478	
<i>Composizione acidi grassi</i>			
- C14:0 Acido Miristico	GLC	<=0,50	%
- C16:0 Acido Palmitico	GLC	9,00 - 16,00	%
- C16:1 Acido Palmitoleico	GLC	<=0,80	%
- C17:0 Acido margarico	GLC	<=0,10	%
- C17:1 Acido margaroleico	GLC	<=0,10	%
- C18:0 Acido stearico	GLC	1,50 - 5,00	%
- C18:1 Acido oleico	GLC	18,00 - 28,00	%
- C18:2 Acido linoleico	GLC	50,00 - 65,00	%
- C18:3 Acido alfa linolenico	GLC	<=1,00	%
- C20:0 Acido arachidico	GLC	<=1,00	%
- C20:1 Acido eicosenoico	GLC	<=1,00	%
- C22:0 Acido behenico	GLC	<=0,80	%
- C22:1 Acido erucico	GLC	Tr.	
- Altri acidi grassi	GLC	<=4,00	%
Identificazione IR		Conforme	
Revisione Capitolato		0	
Data Approvazione		12/10/2015	

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **OLIO NIGELLA SATIVA BIOLOGICO**

DESCRIPTION: Organic Black Cumin seed oil is obtained by cold pressing organic black cumin seed. 100% of the ingredients is organic, no additives or other ingredients are added into the oil.

The production is made by mechanical press without solvent, product is crude unrefined and filtered before drumming. Produced under the rules of REG. CEE 834/07 for organic farming.

Special advise for storage conditions: The product must kept into the original packages, protected from moisture, properly closed under cover. Storage temperature between 10 to max 22°C.

Effect of temperature <10°C partially solidification of the saturated fatty acids and of the natural fraction that are added into the product.

Effect of temperature >40°C possible autoxidation and peroxide value increases.

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati