

OLIVE OIL 1ST PRESSED
ACEITE OLIVA 1ª PRESION

CFTA Name
INCI Name
CAS Number
BATCH Number

Olive Oil
Olea Europaea Fruit Oil

Manufacturing Date:
Expire Date:

| TECHNICAL DATA <i>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</i> | UNITS <i>UNIDADES</i> | SPECIFICATION <i>ESPECIFICACIÓN</i> |
|---|--------------------------|--|
| Acid Value / <i>Índice de Acidez</i> | mg KOH/g | <2 |
| Peroxide Value / <i>Índice de Peróxidos</i> | meq O ₂ /Kg | <15 |

| CARBON NUMBER <i>Número carbonos</i> | FATTY ACID <i>Ácido Graso</i> | SPECIFICATION (%) <i>Especificación</i> |
|---|---|--|
| C-14 | MIRISTIC / <i>Mirístico</i> | <0.05 |
| C-16 | PALMITIC / <i>Palmítico</i> | 7.5 - 20 |
| C-16:1 | PALMITOLEIC / <i>Palmitoleico</i> | 0.3 - 3.5 |
| C-18 | STEARIC / <i>Estearico</i> | 0.5 - 5.0 |
| C-18:1 | OLEIC / <i>Oleico</i> | 55 - 83 |
| C-18:2 | LINOLEIC / <i>Linoleico</i> | 3.5 - 21 |
| C-18:3 | LINOLENIC / <i>Linolénico</i> | <1 |
| > C-18 | HIGHER CHAINS / <i>Cadenas superiores</i> | <2 |

Appearance / Aspecto físico

Clear, light and pale yellow-green liquid.
Líquido claro, brillante y amarillo verdoso.

Packaging (Net Weight) / Envases (Peso Neto)

Bulk / *Granel*
IBC containers / *Contenedores IBC* 185 KG
20 KG

* Other packaging please consult / *Otros envases por favor consultar*

Best before date / Fecha consumo preferente

12 months from date of packaging according to the following storage conditions:

12 meses desde fecha de envasado de acuerdo a las siguientes condiciones de almacenamiento:

Storage / Almacenamiento

The product must be kept in original unopened packages, protected from light and moisture, inside a covered place. Storage temperature range between 10 to 25°C max.

El producto debe mantenerse en envases originales sin abrir, protegidos de la luz y humedad, bajo cubierto. La temperatura de almacenamiento ha de estar entre 10 y máximo 25°C.

Version 2 June 2015/ *Versión 02 de junio de 2015*