

LABORATORIO ANALISI

Milano, 09/06/2021

OLIO DI AVOCADO EXTRA  
AVOCADO OIL EXTRA

Rev. 1.00.03 del 16/02/2021

Codice prodotto: OLIO 2

lotto n./ batch n. 6911/21

Denominazione INCI: PERSEA GRATISSIMA OIL  
CAS: 8024-32-6  
EINECS/ELINS: 2324280

Data di produzione: giugno 2021  
Manufacturing date: June 2021

Usare preferibilmente entro 24 mesi  
Use best before 24 months

Specification	Method	Standard	Analysis
ASPETTO <i>Appearance</i>		LIQUIDO LIMPIDO <i>clear liquid</i>	PASS
COLORE <i>Colour</i>		VERDE CUPO <i>dark green</i>	PASS
INDICE DI ACIDITA' <i>Acid value</i>	(NGD C10)	max. 5	<5
INDICE DI IODIO (WIJS) <i>Iodine value (Wijs)</i>	(NGD C12)	80 - 100	88.3
INDICE DI SAPONIFICAZIONE <i>Saponification value</i>	(NGD C33)	182 - 198	187
DENSITA' A 20°C <i>Specific gravity at 20°C</i>	(bilancia idrost)	0.912 - 0.924	0.915
INDICE DI RIFRAZIONE A 20°C <i>Refractive index at 20°C</i>	(NGD C31)	1.470 - 1.476	1.477
CONSERVANTI % <i>Preservatives %</i>		0.0125 BHA + 0.0125 BHT	PASS

The above data represent the result of our quality assessment.  
They do not free purchaser from his own quality check nor do they confirm that product has certain properties or is suitable for a specific application.  
Print out by electronic system, therefore no signature.

Materie prime per cosmetica - profumeria - alimentari