

ACEITE DE JOJOBA DESODORIZADO

COMPOSICION: 100% aceite de jojoba

DENOMINACION INCI: Simmondsia Chinensis (Jojoba) Seed Oil

Nº EINECS: 289-964-3 **Nº CAS:** 61789-91-1/ 90045-98-0



El aceite de jojoba (también llamado cera líquida de jojoba) se obtiene a partir de las semillas maduras del arbusto de jojoba (Simmondsia Chinensis) mediante presión en frío y filtrado. El proceso de desodorizado se lleva a cabo con vacío y temperatura que no modifican los esteres de esta cera líquida, por lo que se mantienen las propiedades físicas y químicas del aceite de jojoba Golden, excepto por su olor característico.

Especificaciones:

Parámetros	Rango	Método de análisis
Aspecto a 20°C	Líquido amarillo brillante	Visual
Olor	Inodoro	Olfativo
Índice de refracción 20 °C	1.4600 / 1.4860	ISO 6320
Índice de yodo	79 / 90	ISO 3961
Índice de saponificación (mg KOH/g)	88 / 96	ISO 3657
Materia Insaponificable (g/100 g)	Max. 55%	ISO 3596
Índice de acidez (mg KOH/g)	1 max	ISO 660
Índice de peróxido (meq.O2/kg)	2 max	ISO 3960
Color Gardner	9 max	AOCS Td Ia-64
Densidad 20 °C	0.8520 / 0.8690	ISO 6883
Composición de ácidos grasos:		
Acido Palmítico (C 16:0)	< 3 %	
Acido Palmítoleico (C 16:1)	< 1 %	
Acido Oleico (C 18:1)	< 15 %	
Acido Gadoleico (C 20:1)	< 80 %	
Acido Behénico (C 22:0)	< 1 %	
Acido Erucico (C 22:1)	< 20 %	
Acido Nervónico (C 24:1)	< 3 %	
Otros	< 3 %	
Shelf life (en su envase original)	2 años	

Nuestro aceite de jojoba no contiene ingredientes derivados de animales, por lo tanto está libre de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y cualquier otra EET. Tampoco contiene Organismos Genéticamente Modificados (OGM). No realizamos ensayos ni pruebas en animales.

Conservar el aceite en envases cerrados (con preferencia, en nuestros tambores o bidones), a una temperatura entre 15°C y 35°C, lejos de la luz solar y humedad. Una vez abierto, se recomienda no almacenar en recipientes parcialmente llenos, ya que puede alterar el color y olor del aceite.

Es importante remarcar que en el aceite de jojoba puede formarse una especie de nube cuando está expuesto a bajas temperaturas. Al calentarse, regresará a su estado normal.

En el fondo del tambor pueden precipitarse fosfolípidos (componente natural de la mayoría de los aceites vegetales). Este sedimento contiene un alto porcentaje de vitamina E y sólo causará inconvenientes si el aceite se calienta a temperaturas muy elevadas, ya que se oscurecerá y se depositará en el fondo. De todas formas, este sedimento puede eliminarse dejándolo decantar y no alterará la calidad del aceite.

La información que contiene el presente documento se suministra de buena fe y, según nuestro leal saber, es exacta. No obstante, dado que las condiciones y los métodos de uso de nuestros productos escapan a nuestro control, el usuario es responsable de determinar la conformidad del producto a su propio uso y de cumplir la legislación aplicable. La garantía referida al producto se limita a las especificaciones aquí descriptas, cuando el material se encuentre cerrado en su envase original y al resguardo del calor y de la luz solar.