

DESCRIPCIÓN	Aceite natural obtenido a partir de la pepita de granada (<i>Punica granatum</i>) elaborado por medio del prensado en frío, filtrado para eliminación de materias extrañas y refinado para eliminar olor y sabor. Aceite amarillo claro con brillo natural, típico en sabor y olor. Producto natural libre de aromatizantes, estabilizantes, saborizantes o colorantes artificiales.		
Ingredientes	Pepita de granada (<i>Punica granatum</i>)		
INCI	Punica Granatum Seed Oil		
CAS#	84961-57-9		
EC#	284-646-0		
REGULACIÓN			
Producto ofrecido en conformidad con el REGLAMENTO (CE) No 1223/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 30 de noviembre de 2009 sobre los productos cosméticos. Los ingredientes Q'omer® se ajustan al marco jurídico de un gran número de países, pero sin perjuicio de las disposiciones legales adicionales que pudieran existir en algunos otros países.			
USOS Y APLICACIONES			
COSMÉTICA	Acondicionador de la piel Emoliente		
FISICOQUÍMICA		MICROBIOLOGÍA	
Humedad	≤ 0.1 %	Recuento Total*	≤ 1000 ufc/g
Índice de acidez	≤ 5.0 mg KOH /g	Mohos y levaduras*	≤ 100 ufc/g
Índice de peróxido	≤ 3.0 meq / Kg	E. Coli*	ND ufc/ml
Índice de saponificación**	182.0 - 192.0 mg KOH/g	Salmonela	ND ufc/25g
Materia insaponificable**	≤ 2.5 %	Estafilococos aureus*	ND ufc/ml
Índice de refracción (20°C) **	1.510-1.520		
Peso específico (20°C)**	0.940-0.950 g/ml		
Color	≤ 12.0 Gardner		
ÁCIDOS GRASOS			
Ácidos grasos saturados de longitud de cadena inferior a C16			≤ 0.3 %
C16:0 ácido palmítico			1.0 5.0 %
C18:0 ácido esteárico			1.0 5.0 %
C18:1 Ácido oleico			3.0-12.0 %
C18:1 Ácido cis-vaccénico			≤ 2.0 %
C18:2 Ácido linoleico			3.0 - 9.0 %
C18:2 Ácido alfa linoleico			≤ 2.0
C18:2 Ácido gamma linoleico			≤ 2.0
C18:3 Ácido púnico Y trienos conjugado			60.0 - 85.0 %
C20:0 Ácido eicosanoico			≤ 1.0 %
C20:1 Ácido eicosenoico			≤ 1.0 %
Otros			≤ 10.0 %
METALES PESADOS			
Plomo*			≤ 0.1 mg/kg
Cadmio*			≤ 0.05 mg/kg
Mercurio*			≤ 0.05 mg/kg
Arsénico*			≤ 0.1 mg/kg
CONTAMINANTES			
Benzo (a) pireno*			≤ 2.0 µg/kg
Suma de B(a)P, B(a) A, B8b) F, criseno*			≤ 10.0 µg/kg
Suma de dioxinas y furanos (WHO-PCDD/F-TEQ/g)*			≤ 0.75 pg/g
Suma de dioxinas, furanos, PCB similares a las dioxinas (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g)*			≤ 1.25 pg/g
PCB's (Suma 28,52,101,138,153,180) (Total 6 DNI-PCB)*			≤ 40.0 ng/g

Empresa



Esta empresa cumple con los más altos estándares de impacto social y ambiental

Certificada



bioval

CLÚSTER BIO COMUNIDAD VALENCIANA

La información contenida en este documento es, según nuestro mejor conocimiento correcta. Este producto no está destinado a diagnosticar, tratar, curar o prevenir ninguna enfermedad. En concreto, señalamos que nuestros productos no son, por definición, adecuados para consumidores vulnerables. Los datos descritos están destinados a ser utilizados como fuente de información. Ninguna garantía, expresa o implícita. No liberan al comprador de su propia investigación y análisis que pruebe de que el producto es adecuado para el uso requerido. El propio comprador es responsable de cumplir con las disposiciones legales. Q'omer se reserva el derecho de modificar la información contenida en su documentación técnica en cualquier momento, con previa comunicación a sus socios comerciales.

MANIPULACIÓN	
Envases	Peso neto de IBC 900 Kg Bidones metálicos 25 Kg y 190 Kg HDPE de 5, 10 y 25 Kg Envase de consumo (10 ml – 1000 ml) disponible. El contenido neto y el método de embalaje se especificarán en el contrato de venta.
Almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco y seco en embalaje original sellado y alejado de fuentes de luz, calor o aire. Después de usar, cerrar el envase herméticamente para evitar su oxidación.
Vida Útil	El aceite tiene una fecha de vida útil de 18 meses en el embalaje original. Si se envasa en contenedores de HDPE, es mejor utilizarlo dentro de los 6 meses posteriores a la fecha de envasado. El aceite se envasa bajo nitrógeno, una vez abierto, utilizar el producto rápidamente. Cuando termine de usar el producto, llene nuevamente el envase con nitrógeno y cierre herméticamente para evitar la oxidación.
ADICIONAL	
Libre de alérgenos: Conforme al Reglamento (UE) No1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (Anexo II). Producto de origen meramente vegetal y no entra en contacto con ningún material animal durante su fabricación, almacenamiento o transporte. Producto libre de OGM y, por lo tanto, no está sujeto a los requisitos del Reglamento (CE) 1829/2003, ni del Reglamento (CE) 1830/2003. No se utilizan materiales irradiados, ni el producto en sí ha sido irradiado.	

**Este parámetro se prueba anualmente en un lote aleatorio*

***Este parámetro se prueba 3 veces al año en lotes aleatorios*