



## **CERTIFICADO DE ANÁLISE**

<b>NOME PRODUTO:</b>	ÓLEO VEGETAL DE PATAUÁ
<b>INCI:</b>	<i>Oenocarpus pataua Fruit Oil</i>
<b>CAS:</b>	NA
<b>MÉTODO DE EXTRAÇÃO:</b>	PRENSADO A FRIO
<b>PAÍS DE ORIGEM:</b>	BRASIL
<b>LOTE:</b>	DB200101OVPAT-01
<b>FABRICAÇÃO:</b>	30/07/2021
<b>VALIDADE:</b>	30/01/2023

### **Propriedades Organolépticas**

<b>APARÊNCIA:</b>	Líquido límpido
<b>ODOR:</b>	Característico
<b>COR:</b>	Amarelo claro

### **Propriedades Físico-químicas**

<b>ÍNDICE DE ACIDEZ</b> (mg KOH/g %):	Resultado: 1,8
<b>DENSIDADE</b> (g/mL):	Resultado: 0,914
<b>ÍNDICE PERÓXIDO</b> (meq O <sub>2</sub> /kg):	Resultado: 4,515
<b>ÁCIDO OLEICO</b> (%):	Resultado: 80,33
<b>ÁCIDO PALMÍTICO</b> (%):	Resultado: 11,37
<b>ÁCIDO ESTEÁRICO</b> (%):	Resultado: 4,16
<b>ÁCIDO LINOLEICO</b> (%):	Resultado: 1,48

**ARMAZENAGEM:** Manter recipiente bem fechado, armazenado em local fresco e arejado, ao abrigo da luz. Os frascos são apenas refil, sendo indicado a transferência para embalagem de vidro âmbar.

**PRAZO VALIDADE:** Sob condições normais de armazenagem, 18 meses após fabricação.

*Obs: Não contém OGM, sem ingredientes de origem animais e não utilizado para teste em animais!*

Laudo transcrito com informações originais do fabricante e emitido eletronicamente, não necessita de assinatura.