

1. Descrição do Produto

Produto derivado de óleos de origem vegetal.

2. Descrição do Processo

Produto obtido por esterificação de óleos vegetais.

3. Aspecto físico-químico

Líquido transparente castanho escuro, odor característico suave.

4. Características físicas – químicas.

ANÁLISES	MÉTODO	ESPECIFICAÇÕES
COR	VISUAL	CASTANHO ESCURO
ASPECTO 25°C	VISUAL	VISCOSO/LÍQUIDO
UMIDADE (%) (Karl Fischer)	AOCS Ea 8-58	Max. 5 %
pH A 10%	MAN.06	3 - 5
ACIDEZ (MgKOH/g)	ISOO660	Max. 150
TEOR DE CINZAS	MAN.05	Max. 6 %
ODO (g IO/100g)	ISOO500	Max 135
IMPUREZA	MAN. 01	Max. 3%
DENSIDADE (g/ml) (25°C/25°C)	AOCS Ea 7-95	Max. 1,000

5. Manuseio e Armazenamento

Manter o produto em reservatório adequados, bem fechado, em local seco e bem ventilado, longe de fontes de calor.

Pode ser armazenado em recipientes de aço inox, bombonas plásticas e containers IBC. O vidro é recomendado apenas para pequenas quantidades.

6. Prazo de Validade

36 Meses

Documento emitido eletronicamente dispensa assinatura	Nome	Função
Responsável	Janaina Mendes	Analista da Qualidade
Aprovação:	Janaina Mendes	Coordenador da Qualidade CRQ 044100321 IV Região