

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	ESPECIFICAÇÕES	MÉTODOS
TEOR DE GLICEROL (%)	Mín. 99,5	ITL-5.34
CLORETOS (ppm)	Máx. 10	ITL-5.8
SULFATOS (ppm)	Máx. 20	ITL-5.7
ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES (% de acidez expressa em ácido oleico)	Máx. 1	ITL-5.33
ASPECTO	Líquido, límpido, incolor, viscoso	VISUAL
ODOR	Característico	-
DENSIDADE (g/ml) (25°C/25°C)	1,249	AOCS Ea 7-95
COR APHA	15-25	AOCS
pH a 10%	5 - 8	-
SOLUBILIDADE EM ÁGUA 25°C	Solúvel	VISUAL
UMIDADE (%) (Karl Fischer)	Máx. 0,5	AOCS Ea 8-58

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

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