



Ficha Técnica

Óleo de Amêndoas Doces

1. Identificação do Produto			
Óleo de Amêndoas Doces		Refª CPNP 1200256	
1 L/500 mL/150mL/100mL/60 mL			
2. Composição			
Qualitativa	Nº CAS	Quantitativa	
Prunus Dulcis (Óleo de Amêndoas)	8007-69-0	100%	
3. Preparador			
Fabricante	AGA - Álcool e Géneros Alimentares, S.A.		
Endereço	Rua Professor Henrique de Barros		
	Nº 8-8 A 2685-338 . Prior Velho-Portugal		
Número de Telefone	21940 92 00 - 21940 92 40		
Número de FAX	21940 92 60 - 21940 92 61		
E-mail	info@aga.pt		
Página de Internet	http://www.aga.pt		
Número de Tel. de Urgência (CIAV)	808 250 143		
4. Características Físicas			
▪ Líquido.		▪ Amarelado.	
▪ Textura oleosa.		▪ Pouco solúvel no álcool.	
▪ Límpido.		▪ Miscível no éter de petróleo.	
▪ Transparente.		▪ Insolúvel em água	
5. Especificação			
DETERMINAÇÕES	MÉTODO	UNIDADES	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto	F.P.	x	Oleoso
Cor	F.P.	x	Amarelo pálido
Solubilidade	F.P.	x	Pouco solúvel em etanol. Solúvel em clorofórmio e éter. Insolúvel em água.
	F.P.	x	0,911-0,920
Peso específico	F.P.	x	< 0,5
Índice de ácido	F.P.	mg KOH/g	< 5
Índice de peróxido	F.P.	Meq O2/kg	
ANÁLISE MICROBIOLÓGICA (MÉTODO *)			
N.º de bactérias aeróbias viáveis totais		ufc/mL	<500
6. Aplicações			
Acção lubrificante e protectora sobre peles secas.			

♣ Teor à data do enchimento



Ficha Técnica

Óleo de Amêndoas Doces

7. Conservação

Em recipiente fechado, em lugar seco e ao abrigo da luz.
Utilizar de preferência antes de 12 meses após data de fabrico (mês/ano)

8. Informação Bibliográfica

- Reg (CE) N°1223/2009 de 30 de Novembro
- D.L.N.°189/2008 de 24 de Setembro

Alterado pelos:

- D.L. N.°115/2009 de 18 de Maio.
- D.L.N.°113/2010 de 21 de Outubro.
- D.L. N.°63/2012 de 15 de Maio.
- D.L. N.°245/2012 de 9 de Novembro.

Controlo de Qualidade:

- Limite de Bactérias em produtos de Cosmética e Higiene Corporal-Infarmed
- Certificado de Controlo Laboratorial e Controlos Mínimos
- Farmacopeia Portuguesa