

Características Organolépticas:

Aspecto	Líquido graso, libre de turbidez, sedimentos y/o partículas en suspensión
Aroma	Característico libre de aromas extraños
Color	Amarillo

Perfil de ácidos grasos:

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Ácido Láurico C12:0	0	0.1
Ácido Mirístico C14:0	0	0.2
Ácido Palmítico C16:0	9.7	13.3
Ácido Palmitoléico C 16:1	0	0.2
Ácido Esteárico C18:0	3.0	5.4
Ácido Oléico C18:1	17.7	28.5
Ácido Linoléico C18:2	49.8	57.1
Ácido Linolénico C18:3	5.5	9.5
Ácido Araquídico C20:0	0.1	0.6
Ácido Gadoléico C20:1	0	0.3
Ácido Eicosadiénoico C20:2	0	0.1
Ácido Behénico C22:0	0.3	0.7
Ácido Erúsico C22:1	0	0.3
Ácido Lignocérico C24:0	0	0.4

Nota:

Estos valores corresponden a la variedad natural de la semilla de soya y no son representativos de las variedades desarrolladas por bio-tecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que se utilicen para obtener el aceite crudo de soya.



Análisis CRETIB:

- No es corrosivo
- No es inflamable
- No es reactivo
- No es biológico
- No es explosivo
- infeccioso
- No es tóxico

Almacenamiento: Almacenar en recipientes bien cerrados.
No exponer al aire o al calor.

En caso de derrame: Lavar el área que se haya manchado con el producto con suficiente agua y jabón para evitar que suceda algún accidente ya que es un producto resbaladizo.