



DISEÑO, DESARROLLO Y FABRICACIÓN DE EQUIPOS BIOMÉDICOS

FICHA TÉCNICA ACEITE DE COCO OZONIZADO



DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
FABRICANTE	ACEITES PRODUCLAR
VOLUMEN	30 ml
DESCRIPCION	Aceite de coco virgen ecológico. Extraído mediante de un proceso de prensado en frio y seco, el cual retiene el mayor numero de nutrientes naturales posibles. Se consigue un aceite de máxima pureza y calidad. Posee un sabor y olor excelentes, así como una textura muy agradable.
INGREDIENTES	Aceite de coco virgen extra ecológico. 100% zumo natural. Ozono a concentración de 100 a 800 IP.
ENVASE	Botella de vidrio transparente, o ámbar.
TAPA	En hojalata recubierta color azul, gris o blanco.
INDICE PEROXIDOS	El índice de peróxidos fue aumentado mediante burbujeo constante de gas ozono a una concentración de 110 microgramos por mililitro durante 48 horas. 800IP
CARACTERISTICAS TECNICAS	Índice de acidez 0,07% mg KHO/g; Índice de Yodo 4.18 = 0.04 g ₁₂ /100g; Índice de saponificación 253.52= 0.04 (mg KHO/g oíl); índice de refrigeración 1.446=0.04 (40 grados centígrados); Densidad solido g/cm ³ (20 grados centígrados); punto de fusión 23-25 (centígrados.)
NUMERO DE CARBONOS	C-8 8% caprilico; C-10 10% caprico; C-12 49% Láurico; C-14 17% Mirístico; C-16 7% Palmítico; C-18 1% Esteárico; C-18:1 6% Oleico; C-18:2 2% linoleico.
COMPONENTES ORGANICOS	Aceite de coco y ozono a concentración de 100 a 800 IP.
CONSERVACION	Conservar en un lugar fresco y protegido de la luz solar. Una vez abierto no requiere de ser almacenado en el frigorífico.
REGISTRO SANITARIO INVIMA	Equipo: 2015 DM-0013027 --- EXP: 20092478 Planta: certificado N.0413 ---15 julio de 2019
DIRECCION TECNICA	JOIMER AGREDO, ING. DE DESARROLLO Junio 1 de 2020

WWW.VIDOX.CO

Correo: info@vidox.co PBX: (+57) 482 62 86 CEL: (+57) 311 231 1979 / 319 614 0277