



CERTIFICADO DE ANÁLISE

Produto identificado: Óleo de Coco Extra Virgem

Nome científico: Coco Nucífera L.

Parte da planta: Fruto

Método Extração: Prensagem a Frio e Filtração

Data Análise: 15/05/23

Resultados:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICAÇÃO	RESULTADOS
COR (25°C)	Característica	De Acordo
DENSIDADE (25°C g/ml)	0,910 – 0,921	0,914
ESTADO FÍSICO (25°C)	Líquido viscoso	De Acordo
ÍNDICE DE ACIDEZ (mg KOH/g)	<0,5	0,3
ÍNDICE DE IODO (WIJS)	6,0 – 25	6,94
ÍNDICE DE PERÓXIDO (Meq/kg)	<10	1,38
ÍNDICE DE REFRAÇÃO	1,4480 – 1,4560	1,4391
ÍNDICE DE SAPONIFICAÇÃO	230-265	240,10
ODOR (25°C)	Característico	De Acordo

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICAÇÃO	RESULTADOS
BACTÉRIAS TOTAIS – 1.000 UFC/g	<10 ³ UFC/g	De Acordo
FUNGOS E LEVEDURAS – 100 UFC/g	<10 ³ UFC/g	De Acordo
COLIFORMES TOTAIS	Ausente	De Acordo
E. COLI	Ausente	De Acordo
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Ausente	De Acordo
PSEUDÔMONAS SP	Ausente	De Acordo

Observações: Resultados extraídos através do laudo do fabricante.

Bala essencia s.com.br – Fone: (11) 4118-6313

Fabricação, Importação e Distribuição de Óleos Essenciais e Óleos Vegetais

Razão Social: RR Ind. e Com. de Óleos Essenciais e Fluídos LTDA CNPJ: 26.834.208/0001-08

R. Antonio Balan - 453 - Res. Cestari Barra Bonita/SP - Brasil CEP 17342-614

+55 (11) 4118-6113 | +55 (14) 99818-1339