

PRODUCT NAME/NOME DO PRODUTO: MORINGA VEGETABLE OIL/ ÓLEO VEGETAL DE MORINGA

CAS No: 93165-54-9

EINECS No: 296-941-1

| <i>DESCRIPTION/DESCRIÇÃO:</i> | |
|--|--|
| <i>Product description/ Descrição do produto</i> | Moringa vegetable oil / Óleo vegetal de Moringa |
| <i>Organoleptic note / Nota organoléptica</i> | Light chestnut aroma / Aroma leve a castanhas |
| <i>Botanical name / Nome científico</i> | <i>Moringa oleifera</i> Lam. |

| <i>PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES / PROPRIEDADES FISICO-QUÍMICAS</i> | |
|---|--|
| <i>Appearance / Aparência</i> | Liquid / Líquido |
| <i>Flash point / Ponto de inflamação</i> | >200 °C |
| <i>Viscosity / Viscosidade</i> | 84.50 – 150.65 (20°C) mPa.S 35.10 – 105.50 (40°C) mPa.S |
| <i>Specific gravity / Densidade</i> | 0.890 - 0.936 (20°C) |
| <i>Refractive index / Índice de refração</i> | 1.456 to 1.478 (20°C) |
| <i>Saponification value / Índice de saponificação</i> | 149 - 175 mgKOH/g |
| <i>Peroxide Value / Índice de peróxido</i> | < 5 meg/kgO ₂ |

| <i>MICROBIOLOGICAL ACTIVITY / ATIVIDADE MICROBIOLÓGICA</i> | |
|---|--------------------------------|
| <i>Total Plate Count / Unidades de formação de colônias por grama</i> | <1000 ufc/g |
| <i>Aerobic mesophilic count / Contagem de mesófilos aeróbios</i> | ≤1E3 ufc/g (30°C) |
| <i>Total Yeast and Mold Counts / Contagem de bolores e leveduras</i> | ≤1E3 ufc/g (25°C) |
| <i>Escherichia coli search / Pesquisa de Escherichia coli</i> | Absent in 1mL / Ausente em 1mL |
| <i>Staphylococcus aureus search / Pesquisa de Staphylococcus aureus</i> | Absent in 1mL / Ausente em 1mL |

| <i>STORAGE AND STABILITY / ARMAZENAMENTO E ESTABILIDADE</i> | |
|---|--|
| <i>Stability / Estabilidade</i> | When stored within advised conditions, re-test after 12 months then at 6 monthly intervals up to a maximum life of 36 months / Quando armazenado nas condições recomendadas, submetido a novos testes após 12 meses e, a seguir, em intervalos de 6 meses até uma validade máxima de 36 meses. |
| <i>Storage / Armazenamento</i> | To be kept in closed container in a dark, fresh and dry place / Armazenar em recipiente fechado e em local escuro, fresco e seco. |

