Мило-Опт
+38 (063) 6900672 · mysoapoptom@gmail.com
Україна, м. Кременчук, 1-й Піщаний тупик, 1

Олія Авокадо нерафінована

Технічна специфікація (Technical Data Sheet, TDS) · **Дата випуску документа: 28.10.2026**

Типові значення. Документ не є сертифікатом аналізу (COA). Сертифікати та COA надаємо за запитом на оптову позицію після відвантаження замовлення.

1. Продукт

Найменування	Олія Авокадо нерафінована
INCI	Avocado oil
Країна походження (за карткою товару)	Німеччина
Спосіб отримання / очищення	Холодне пресування

2. Органолептичні показники

Зовнішній вигляд	Темно-зелена олія з характерним запахом
Колір	Темно-зелений
Запах	Характерний

3. Жирнокислотний профіль (типові значення, % від суми жирних кислот)

C16:0 пальмітинова	15,08
C16:1 пальмітолеїнова	5,35
C18:0 стеаринова	0,89
C18:1 олеїнова	69,33
C18:2 лінолева	8,24
C18:3 ліноленова	0,53

4. Застосування в косметиці

Використовується в емульсіях олійної фази кремів, лосьйонів та засобів для волосся. Розчинна в оліях та жирах. Типовий рівень використання 2-10 %.

5. Зберігання, термін придатності, пакування

Зберігання	Зберігати в щільно закритій темній тарі при температурі не вище +18 °C. У холодильнику може давати осад.
Термін придатності	24 місяці від дати виробництва в оригінальній закритій тарі (типово); дату придатності партії зазначено на етикетці
Пакування	Документ єдиний для всіх фасувань продукту. Тара залежить від фасування (від косметичних флаконів до транспортної тари) і зазначена на картці товару.

6. Застереження

Інформація має довідковий характер і призначена для підбору сировини в рецептури. Фактичні значення конкретної партії зазначаються в COA виробника. Продукт є сировиною для виготовлення косметичної

продукції; відповідальність за безпечність готового продукту та дотримання вимог законодавства несе виробник готової продукції. Перед використанням рекомендовано тест на чутливість.