

# Produkt - Spezifikation

**gustavheess**  
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp110132b  
Rev-Nr.: b

Druckdatum: 9. Februar 2024  
Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Palmöl raffiniert IP Bio CU-RSPO SCC-818895 DE-ÖKO-001**

**Beschreibung:** Palmöl ist das durch Auspressen aus dem Fruchtfleisch der Früchte der Ölpalme (*Elaeis guineensis*) gewonnene und anschließend raffinierte fette Öl. Es ist RSPO-zertifiziertes Palmöl der Lieferkette "Identity Preserved".

**Artikel Nr.:** 110132

**CAS-Nr.:** 8002-75-3

**EINECS-Nr.:** 232-316-1

**INCI Name:** *Elaeis Guineensis* Oil

**Eigenschaften:** Das Öl ist gelblich gefärbt und von süßlichem Geschmack. Der Geruch ist charakteristisch. Palmöl ist unlöslich in Wasser und löslich in lipophilen Lösungsmitteln.

Parameter	Prüfmethode	Einheit	Wertgrenze
-----------	-------------	---------	------------

## physikalische und chemische Parameter

Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 1,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 10,0
Farbe (Lovibond 5 1/4") rot	EN 1557		max. 5,0

## Fettsäureverteilung (GC der FSME)

12:0 Laurinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,0
14:0 Myristinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	0,5 - 2,0
16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	35,0 - 47,5
16:1 Palmitoleinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,6
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	3,5 - 6,5
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	36,0 - 47,0
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	6,5 - 15,0
18:3 Linolensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,5
20:0 Arachinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,0
20:1 Eicosensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,4
22:0 Behensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,5

## Lagerung:

**Kühl und trocken, vor Licht geschützt, in dicht verschlossenen, dem Verbrauch angemessenen, möglichst vollständig gefüllten Behältnissen oder unter Inertgas**

<b>Erstellt:</b> PS	<b>Geprüft:</b> JL	<b>Freigegeben:</b> MD
<b>Datum:</b> 08.02.24	<b>Datum:</b> 09.02.24	<b>Datum:</b> 09.02.24

