

Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp151030d

Rev-Nr.: d

Druckdatum: 1. Juli 2022

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Mangobutter raffiniert**

Beschreibung: Mangobutter wird aus den geschälten Kernen der Mangofrüchte (Mangifera indica) durch Pressung oder Lösungsmittlextraktion gewonnen und anschließend raffiniert.

Artikel Nr.: 151030

CAS-Nr.: 90063-86-8

EINECS-Nr.: 290-045-4

INCI Name: Mangifera Indica Seed Butter

Eigenschaften: Mangobutter ist ein weißes bis gelbes Fett. Es besitzt einen leichten charakteristischen Geruch. Es ist unlöslich in Wasser.

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

physikalische und chemische Parameter

Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 2,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 10,0
Brechungsindex (40 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		ca. 1,460

Fettsäureverteilung (GC der FSME)

< C 16	Ph. Eur. [2.4.22]	%	
16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	2,0 - 10,0
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	35,0 - 50,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	35,0 - 50,0
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	1,0 - 5,0
20:0 Arachinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	1,0 - 7,0

Lagerung:

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

Lösungsmittel-Rückstände:

Es entspricht der Leitlinie für Lösungsmittel-Rückstände (CHMP/ICH/82260/2006)

Erstellt: AS

Gepüft: AW

Freigegeben: MT

Datum: 29.06.22

Datum: 29.06.22

Datum: 29.06.22

