

Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp190150c

Rev-Nr.: c

Druckdatum: 18. März 2024

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **MCT-Öl kokosbasiert Bio DE-ÖKO-001**

Beschreibung: MCT-Öl (medium chain triglycerides) ist rein pflanzlicher Herkunft und besteht aus einem Gemisch von Triglyceriden gesättigter Fettsäuren, hauptsächlich Capryl- und Caprinsäure. MCT-Öl kokosbasiert wird aus Öl hergestellt, das aus dem festen und getrockneten Teil des Endosperms von Cocos nucifera L. aus kontrolliert biologischem Anbau gewonnen wird.

Artikel Nr.: 190150

CAS-Nr.: 73398-61-5 / 65381-09-1

EINECS-Nr.: 277-452-2 / 265-724-3

INCI Name: Caprylic/Capric Triglyceride

Eigenschaften: MCT-Öl ist eine farblose bis schwach gelbliche, ölige Flüssigkeit. Es ist unlöslich in Wasser, mischbar mit Dichlormethan, Ethanol und Petrolether.

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. 3,0
Brechungsindex (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		1,440 - 1,452
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		0,930 - 0,960
Wasser	Ph. Eur. [2.5.32]	%	max. 0,1
Hydroxylzahl	Ph. Eur. [2.5.3]	mg KOH/g	max. 10

Fettsäureverteilung (GC der FSME)

8:0 Caprylsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	55,0 - 70,0
10:0 Caprinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	30,0 - 45,0

Lagerung:

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

Erstellt: PS	Geprüft: AW	Freigegeben: MD
Datum: 11.03.24	Datum: 11.03.24	Datum: 11.03.24

