

# Produkt - Spezifikation

**gustavheess**  
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp202020c

Rev-Nr.: c

Druckdatum: 29. Januar 2026

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Sanddornfruchtfleischöl**

**Beschreibung:** Sanddornfruchtfleischöl ist das native, aus frischen oder tiefgekühlten Sanddornbeeren (Hippophae rhamnoides L.) durch ein spezielles, lösungsmittelfreies Verfahren gewonnene Öl.

**Artikel Nr.:** 202020

**CAS-Nr.:** 225234-03-7 / 90106-68-6

**EINECS-Nr.:** - / 290-292-8

**INCI Name:** Hippophae Rhamnoides Oil, Hippophae Rhamnoides Fruit Oil

**Eigenschaften:** Oranges bis rotes Öl. Der Geruch ist typisch aromatisch und fruchtig. Das Öl kann bereits bei Temperaturen um 20°C teilweise fest werden.

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

## physikalische und chemische Parameter

Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 10,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 10,0
Brechungsindex (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		ca. 1,468
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		ca. 0,916

## Fettsäureverteilung (GC der FSME)

< C 16	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,0
16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	25,0 - 45,0
16:1 Palmitoleinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	min. 20,0
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 2,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	15,0 - 35,0
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	1,0 - 7,0
18:3 Linolensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 3,0

## **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:** 16.12.25

**Datum:** 17.12.25

**Datum:** 17.12.25

