

Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp202020b
Rev-Nr.: b

Druckdatum: 16. April 2020
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

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

Lösungsmittel-Rückstände:

Es entspricht der Leitlinie für Lösungsmittel-Rückstände (CPMP/ICH/283/95, geändert durch CPMP/ICH/1940/00)

Erstellt:	JG	Geprüft:	OB	Freigegeben:	CD
Datum:	17.08.17	Datum:	21.08.17	Datum:	22.08.17

