

Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp204020a
Rev-Nr.: a

Druckdatum: 16. April 2020
Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Avocadoöl kaltgepresst**

Beschreibung: Avocadoöl ist das aus dem Fruchtfleisch von Persea americana Miller durch Kaltpressung gewonnene Öl.
Artikel Nr.: 204020
CAS-Nr.: 8024-32-6
EINECS-Nr.: 232-428-0
INCI Name: Persea Gratissima Oil
Eigenschaften: Grünes bis dunkelgrünes Öl mit charakteristischem Geruch und Geschmack. Es ist unlöslich in Wasser, löslich in lipophilen Lösungsmitteln.

Parameter	Prüfmethode	Einheit	Wertgrenze
<u>physikalische und chemische Parameter</u>			
Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 4,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 10,0
Brechungsindex (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		ca. 1,469
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		ca. 0,916
<u>Fettsäureverteilung (GC der FSME)</u>			
< C 16	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 2,0
16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	5,0 - 25,0
16:1 Palmitoleinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	1,0 - 13,0
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 3,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	50,0 - 74,0
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	6,0 - 20,0
18:3 Linolensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 3,0
> C18	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,0

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: AS	Geprüft: AW	Freigegeben: CD
Datum: 29.08.17	Datum: 29.08.17	Datum: 29.08.17

