Produkt - Spezifikation



 Reg-Nr.:
 Sp204031d
 Druckdatum:
 3. Februar 2025

Rev-Nr.: d Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: Avocadoöl raffiniert DAC

Beschreibung: Avocadoöl ist das aus den Früchten von Persea americana Miller (Lauraceae) durch Pressen oder andere

geeignete mechanische Verfahren gewonnene und anschließend raffinierte fette Öl. Ein geeignetes

Antioxidant kann zugesetzt werden.

 Artikel Nr.:
 204031

 CAS-Nr.:
 8024-32-6

 EINECS-Nr.:
 232-428-0

INCI Name: Persea Gratissima Oil

Eigenschaften: Klares, gelbes bis schwach gelbgrünes, niedrig viskoses fettes Öl. Bereits unwesentlich unterhalb

der Raumtemperatur können Kältetrübungen auftreten.

Parameter	Prüfmethode	Einheit	Wertgrenze
physikalische und chemische Paran	neter_		
Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 1,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 15,0
Brechungsindex (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		ca. 1,469
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		ca. 0,916
Farbe (Ph. Eur.)	Ph. Eur.		heller als G2
alkalisch reagierende Substanzen	Ph. Eur. [2.4.19]		entspricht
lodzahl	Ph. Eur. [2.5.4]	g I2/100g	75,0 - 95,0
Unverseifbare Anteile	DAB [N 2.5.1]	%	max. 2,0
Fettsäureverteilung (GC der FSME)			
< 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 - 12,0
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 3,0
18:1 Ölsäure und Isomer	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
sonstige Fettsäuren	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

Erstellt: PS Geprüft: BZ Freigegeben: MD

Datum: 07.11.24 **Datum:** 07.11.24 **Datum:** 07.11.24

