

Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp204031e

Rev-Nr.: e

Druckdatum: 30. April 2026

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 Parameter

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
Iodzahl	Ph. Eur. [2.5.4]	g I2/100g	75,0 - 95,0
Unverseifbare Anteile	Ph. Eur. [2.5.7]	%	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:	JF	Freigegeben:	MD
Datum:	18.02.26	Datum:	28.04.26	Datum:	28.04.26

