

Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp204131b
Rev-Nr.: b

Druckdatum: 16. April 2020
Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Avocadoöl raffiniert kbA DE-ÖKO-001**

Beschreibung: Avocadoöl kbA ist das aus den Früchten von Persea americana Miller (Lauraceae) durch Pressen oder andere geeignete mechanische Verfahren gewonnene und anschließend raffinierte fette Öl.

Artikel Nr.: 204131

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
<u>physikalische und chemische Parameter</u>			
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 (Gardner)	EN 1557		max. 4,0
alkalisch reagierende Substanzen	Ph. Eur. [2.4.19]		entspricht
Iodzahl	Ph. Eur. [2.5.4]	g I2/100g	75,0 - 95,0
Verseifungszahl	Ph. Eur. [2.5.6]	mg KOH/g	187,0 - 197,0
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	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

Lösungsmittel-Rückstände:

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

Erstellt: AS	Geprüft: AW	Freigegeben: MT	
Datum: 29.07.19	Datum: 29.07.19	Datum: 29.07.19	