

# Produkt - Spezifikation

**gustavheess**  
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp204311c

Rev-Nr.: c

Druckdatum: 15. Juni 2026

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Avocadoöl roh Bio DE-ÖKO-001**

**Beschreibung:** Avocadoöl Bio ist das durch Pressung oder durch andere geeignete mechanische Verfahren aus dem Fruchtfleisch von *Persea americana* Miller (Lauraceae) gewonnene, fette Öl.

**Artikel Nr.:** 204311

**CAS-Nr.:** 8024-32-6

**EINECS-Nr.:** 232-428-0

**INCI Name:** Persea Gratissima Oil

**Eigenschaften:** Gelbes bis dunkelgrünes, Öl mit typischem Geruch und Geschmack. Unlöslich in Wasser und Ethanol (96 %), löslich in lipophilen Lösungsmitteln.

Natürlich vorkommende Bestandteile können eine leichte Trübung oder Bodensatz verursachen.

Parameter	Prüfmethode	Einheit	Wertgrenze
-----------	-------------	---------	------------

## physikalische und chemische Parameter

Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 6,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O <sub>2</sub> /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

## 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. 2,0

## Lagerung:

**Kühl und trocken, vor Licht geschützt, in dicht verschlossenen, dem Verbrauch angemessenen, möglichst vollständig gefüllten Behältnissen oder unter Inertgas**

<b>Erstellt:</b> PS	<b>Geprüft:</b> AW	<b>Freigegeben:</b> MD
<b>Datum:</b> 01.06.26	<b>Datum:</b> 01.06.26	<b>Datum:</b> 01.06.26

