Produkt - Spezifikation



Reg-Nr.: Sp210130c Druckdatum: 10. März 2023

Rev-Nr.: c Seite:

Bezeichnung/Handelsname: Olivenöl raffiniert kbA DE-ÖKO-001 Herkunft: Spanien

Beschreibung: Raffiniertes Olivenöl kbA ist das aus den reifen Steinfrüchten von Olea europaea L. durch

Kaltpressung oder andere geeignete mechanische Verfahren gewonnene und anschließend raffinierte

fette Öl. Ein geeignetes Antioxidans kann zugesetzt sein.

 Artikel Nr.:
 210130

 CAS-Nr.:
 8001-25-0

 EINECS-Nr.:
 232-277-0

INCI Name: Olea Europaea Fruit Oil

Eigenschaften: Klare, farblose bis grünlichgelbe, durchscheinende Flüssigkeit; praktisch unlöslich in Ethanol,

mischbar mit Petrolether. Beim Abkühlen trübt sich die Substanz bei ca. 10°C und verfestigt sich bei

ca. 0°C zu einer weichen Masse.

Parameter	Prüfmethode	Einheit	Wertgrenze
physikalische und chemische Parameter			
Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 0,6
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 10,0
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		ca. 0,913
Fettsäureverteilung (GC der FSME)			
14:0 Myristinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,03
16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	7,5 - 20,0
16:1 Palmitoleinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 3,5
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	0,5 - 5,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	56,0 - 85,0
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	3,5 - 20,0
18:3 Linolensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,9
20:0 Arachinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,6
20:1 Eicosensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,4
22:0 Behensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,2
24:0 Lignocerinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,2

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 (CHMP/ICH/82260/2006)

Erstellt: AS Geprüft: BZ Freigegeben: MT

Datum: 22.12.22 **Datum:** 22.12.22 **Datum:** 22.12.22

