

# Produkt - Spezifikation

**gustavheess**  
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp212120c

Druckdatum: 10. März 2023

Rev-Nr.: c

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Haselnussöl kaltgepresst kbA DE-ÖKO-001**

**Beschreibung:** Haselnussöl wird aus den Kernen des Haselnussstrauches (*Corylus avellana* L.), die einen Ölgehalt von ca. 58 % aufweisen, durch Kaltpressung gewonnen. Haselnussöl ist reich an Ölsäure.

**Artikel Nr.:** 212120

**CAS-Nr.:** 84012-21-5

**EINECS-Nr.:** 281-667-7

**INCI Name:** Corylus Avellana Seed Oil

**Eigenschaften:** Gelb-braunes Öl von nussartigem Geruch und Geschmack  
Unlöslich in Wasser, löslich in lipophilen Lösungsmitteln.

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

## physikalische und chemische Parameter

Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 4,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 15,0
Brechungsindex (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		ca. 1,470
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		ca. 0,914

## Fettsäureverteilung (GC der FSME)

16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	4,0 - 9,0
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	0,8 - 4,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	66,0 - 86,7
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	5,2 - 25,0

## 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 (CHMP/ICH/82260/2006)**

<b>Erstellt:</b> AS	<b>Geprüft:</b> MT	<b>Freigegeben:</b> MT
<b>Datum:</b> 27.12.22	<b>Datum:</b> 28.12.22	<b>Datum:</b> 28.12.22

