

Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp224030d

Rev-Nr.: d

Druckdatum: 19. September 2023

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Pfirsichkernöl raffiniert**

Beschreibung: Pfirsichkernöl wird aus den Kernen des Pfirsichs (*Prunus Persica*) gewonnen. Die Fruchtkerne enthalten 32 - 45 % Öl. Die Gewinnung erfolgt durch Pressung und anschließende Raffination.

Artikel Nr.: 224030

CAS-Nr.: 8002-78-6 / 8023-98-1 / 84012-34-0

EINECS-Nr.: - / - / 281-678-7

INCI Name: Prunus Persica Kernel Oil

Eigenschaften: Pfirsichkernöl ist ein hellgelbes bis goldgelbes klares Öl. Es hat einen schwachen charakteristischen Geruch und ist mild im Geschmack. Es ist 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. 2,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 10,0
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		0,910 - 0,920

Fettsäureverteilung (GC der FSME)

16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	4,0 - 7,0
16:1 Palmitoleinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,0
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	1,0 - 6,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	55,0 - 72,0
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	17,0 - 30,0
18:3 Linolensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,5
sonstige Fettsäuren	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,5

Lagerung:

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

Erstellt:	PS	Geprüft:	MT	Freigegeben:	MT
Datum:	22.08.23	Datum:	22.08.23	Datum:	22.08.23

