

# Produkt - Spezifikation

**gustavheess**  
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp318020c

Druckdatum: 29. Januar 2026

Rev-Nr.: c

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Perillaöl kaltgepresst**

**Beschreibung:** Perillaöl wird durch kaltes Auspressen der reifer Samen der asiatischen Heil- und Gewürzplantze Perilla (Schwarznessel) Perilla frutescens, Labiateae (Syn.: Perilla Ocymoides, Labiateae) gewonnen.

**Artikel Nr.:** 318020

**CAS-Nr.:** 90082-61-4

**EINECS-Nr.:** 290-151-0

**INCI Name:** Perilla Ocymoides Seed Oil

**Eigenschaften:** Gelbe Flüssigkeit mit charakteristischem Geruch und Geschmack, die an der Luft dunkler wird und allmählich eindickt. Sehr schwer löslich in Ethanol, mischbar mit Petrolether.

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 O <sub>2</sub> /kg	max. 15,0
Brechungsindex (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		ca. 1,480
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		ca. 0,931

## Fettsäureverteilung (GC der FSME)

16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	5,0 - 8,0
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	1,0 - 3,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	10,0 - 22,0
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	11,0 - 20,0
18:3 Linolensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	44,0 - 70,0
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.

Erstellt:	PS	Geprüft:	JF	Freigegeben:	MD
Datum:	17.12.25	Datum:	17.12.25	Datum:	17.12.25

