

# Produkt - Spezifikation

**gustavheess**  
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp320160c

Druckdatum: 29. Januar 2026

Rev-Nr.: c

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Kürbiskernöl gepresst ungeröstet Bio DE-ÖKO-001**

**Beschreibung:** Kürbiskernöl wird aus den ungerösteten kbA-Samen von Cucurbita pepo L durch Pressung gewonnen.

**Artikel Nr.:** 320160

**CAS-Nr.:** 8016-49-7 / 89998-03-8

**EINECS-Nr.:** - / 289-741-0

**INCI Name:** Cucurbita Pepo Seed Oil

**Eigenschaften:** Dunkelgrünes bis schwarzes Öl mit charakteristischem Geruch und typischem Geschmack. Mischbar mit Petrolether, praktisch unlöslich in Wasser.

Parameter	Prüfmethode	Einheit	Wertgrenze
<b><u>physikalische und chemische Parameter</u></b>			
Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 7,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O <sub>2</sub> /kg	max. 20,0
Brechungsindex (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		ca. 1,472
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		ca. 0,920
<b><u>Fettsäureverteilung (GC der FSME)</u></b>			
< C 16	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 2,0
16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	6,0 - 16,0
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	3,0 - 8,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	18,0 - 47,0
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	36,0 - 62,0
18:3 Linolensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 3,0
sonstige Fettsäuren	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 4,0

**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	