

# Produkt - Spezifikation

**gustavheess**  
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp360022b  
Rev-Nr.: b

Druckdatum: 7. Juni 2024  
Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Traubenkernöl gepresst raffiniert**

**Beschreibung:** Traubenkernöl ist das aus den Kernen der Weintraube (*Vitis vinifera*) durch Pressen oder Extraktion gewonnene und anschließend raffinierte fette Öl.

**Artikel Nr.:** 360022

**CAS-Nr.:** 85594-37-2 / 84929-27-1 / 8024-22-4

**EINECS-Nr.:** 287-896-9 / 284-511-6 / -

**INCI Name:** Vitis Vinifera Seed Oil

**Eigenschaften:** Traubenkernöl ist ein gelbes bis gelbgrünes, klares Öl mit schwachem charakteristischem Geruch.

Parameter	Prüfmethode	Einheit	Wertgrenze
<b><u>physikalische und chemische Parameter</u></b>			
Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 1,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 10,0
Brechungsindex (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		1,470 - 1,477
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		0,913 - 0,926
Iodzahl	Ph. Eur. [2.5.4]	g I2/100g	125,0 - 150,0

### **Fettsäureverteilung (GC der FSME)**

14:0 Myristinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,0
16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	3,0 - 9,0
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	3,0 - 6,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	12,0 - 28,0
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	58,0 - 78,0
18:3 Linolensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 2,0
20:0 Arachinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,0
20:1 Eicosensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,0

### **Lagerung:**

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

<b>Erstellt:</b> PS	<b>Geprüft:</b> BZ	<b>Freigegeben:</b> SG
<b>Datum:</b> 04.06.24	<b>Datum:</b> 04.06.24	<b>Datum:</b> 04.06.24

