

Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp385020c

Rev-Nr.: c

Druckdatum: 10. März 2023

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Granatapfelkernöl kaltgepresst**

Beschreibung: Granatapfelkernöl wird aus den Kernen von Punica Granatum L. durch Kaltpressung gewonnen.
Granatapfelkernöl hat in der EU keine Zulassung als Novel Food nach der VO (EU) 2015/2283.

Artikel Nr.: 385020

CAS-Nr.: 84961-57-9

EINECS-Nr.: 284-646-0

INCI Name: Punica Granatum Seed Oil

Eigenschaften: Gelbes bis rötliches, viskoses Öl mit charakteristischem Geruch.

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

physikalische und chemische Parameter

Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 7,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 15,0
Brechungsindex (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		ca. 1,52
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		ca. 0,940

Fettsäureverteilung (GC der FSME)

16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	2,0 - 5,0
16:1 Palmitoleinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,5
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 3,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	4,0 - 20,0
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	4,0 - 15,0
18:3 Linolensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,0
konjugierte Di- und Trienfettsäuren	Ph. Eur. [2.4.22]	%	min. 60,0

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)

Erstellt:	AS	Geprüft:	BZ	Freigegeben:	MT
Datum:	10.01.23	Datum:	10.01.23	Datum:	11.01.23

