

Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp502024a
Rev-Nr.: a

Druckdatum: 2. Juli 2024
Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Bienenwachs gelb Food Grade**

Beschreibung: Bienenwachs gelb ist ein Ausscheidungsprodukt der Honigbiene, das aus der Honigproduktion gewonnen wird. Das rohe Bienenwachs wird mit Hilfe physikalischer Methoden schonen gereinigt und nicht gebleicht.
Es entspricht als Lebensmittelzusatzstoff den Reinheitskriterien nach dem Anhang der VO(EU) 231/2012.

Artikel Nr.: 502024

CAS-Nr.: 8012-89-3

EINECS-Nr.: 232-383-7

INCI Name: Cera Alba

Eigenschaften: Gelbe bis hellbraune Stücke oder Platten mit feinkörnigem, mattem, aber nicht kristallinem Bruch. Bei Handwärme entsteht eine weiche, knetbare Masse. Geruch schwach und charakteristisch nach Honig. Die Substanz ist ohne Geschmack und bleibt nicht an den Zähnen haften.
Praktisch unlöslich in Wasser, teilweise löslich in heißem Ethanol 90% (V/V) und Ether, vollständig löslich in fetten und ätherischen Ölen.

Parameter	Prüfmethode	Einheit	Wertgrenze
<u>physikalische und chemische Parameter</u>			
Tropfpunkt	Ph. Eur.	°C	61 - 66
Säurezahl	Ph. Eur.	mg KOH/g	17,0 - 24,0
Esterzahl	Ph. Eur. [2.5.2]	mg KOH/g	70 - 80
Verseifungszahl	Ph. Eur.	mg KOH/g	87 - 104
Glycerol und andere Polyole	Ph. Eur.		entspricht

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: JF	Freigegeben: MT
Datum: 07.09.21	Datum: 07.09.21	Datum: 07.09.21

