

# Produkt - Spezifikation

**gustavheess**  
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp204011d

Rev-Nr.: d

Druckdatum: 2. Juni 2023

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Avocadoöl roh**

**Beschreibung:** Avocadoöl ist das aus dem Fruchtfleisch von Persea americana Miller gewonnene Öl.  
**Artikel Nr.:** 204011  
**CAS-Nr.:** 8024-32-6  
**EINECS-Nr.:** 232-428-0  
**INCI Name:** Persea Gratissima Oil  
**Eigenschaften:** Grünes bis dunkelgrünes Öl mit charakteristischem Geruch. Es ist unlöslich in Wasser, löslich in lipophilen Lösungsmitteln.

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

## physikalische und chemische Parameter

Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 15,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 15,0
Brechungsindex (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		ca. 1,469
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		ca. 0,916
Iodzahl	Ph. Eur. [2.5.4]	g I2/100g	65,0 - 95,0

## Fettsäureverteilung (GC der FSME)

16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	5,0 - 25,0
16:1 Palmitoleinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	1,0 - 12,0
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 3,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	50,0 - 74,0
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	6,0 - 20,0
18:3 Linolensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 3,0

### 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)**

<b>Erstellt:</b> AS	<b>Geprüft:</b> AW	<b>Freigegeben:</b> MT
<b>Datum:</b> 27.12.22	<b>Datum:</b> 28.12.22	<b>Datum:</b> 28.12.22

