

Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp216020c

Rev-Nr.: c

Druckdatum: 6. November 2025

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Aprikosenkernöl kaltgepresst**

Beschreibung: Aprikosenkernöl wird aus den Kernen der Aprikose (*Prunus armeniaca*) gewonnen. Die Fruchtkerne enthalten ca. 40 - 50 % fettes Öl. Die Gewinnung erfolgt durch Pressung der Kerne.

Artikel Nr.: 216020

CAS-Nr.: 68650-44-2 / 72869-69-3

EINECS-Nr.: 272-046-1 / 615-861-3

INCI Name: Prunus Armeniaca Kernel Oil

Eigenschaften: Hell- bis dunkelgelbes Öl mit charakteristischem Geruch und Geschmack. Es ist unlöslich in Wasser, wenig löslich in Ethanol, löslich in lipophilen Lösungsmitteln.

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

physikalische und chemische Parameter

Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 4,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 15,0
Brechungsindex (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		ca. 1,472
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		ca. 0,918

Fettsäureverteilung (GC der FSME)

14:0 Myristinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,5
16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	3,0 - 10,0
16:1 Palmitoleinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,5
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	0,5 - 4,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	54,0 - 70,0
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	20,0 - 35,0
18:3 Linolensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,0
20:0 Arachinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,5
20:1 Eicosensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,5
22:0 Behensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,5

Lagerung:

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

Erstellt:	PS	Geprüft:	BZ	Freigegeben:	MD
Datum:	01.10.25	Datum:	01.10.25	Datum:	01.10.25

