

Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp218020d

Rev-Nr.: d

Druckdatum: 29. Juli 2024

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Macadamianussöl kaltgepresst**

Beschreibung: Macadamianussöl ist das aus den reifen Samen des Macadamiabaums durch Kaltpressung gewonnene, fette Öl.

Artikel Nr.: 218020

CAS-Nr.: 438545-25-6; 159518-86-2

INCI Name: Macadamia Integrifolia Seed Oil;
Macadamia Integrifolia/Tetraphylla Seed Oil

Eigenschaften: Macadamianussöl hat eine gelbe Farbe und einen mild nussigen Geruch und Geschmack. Es ist unlöslich in Wasser, mischbar mit Ether.

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

physikalische und chemische Parameter

Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 6,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 12,0
Brechungsindex (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		ca. 1,468
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		ca. 0,915

Fettsäureverteilung (GC der FSME)

< C 14	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,0
14:0 Myristinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,5
16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	7,0 - 10,0
16:1 Palmitoleinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	15,0 - 24,0
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	2,0 - 4,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	53,0 - 67,0
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	1,5 - 4,0
18:3 Linolensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 0,5
20:0 Arachinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	1,5 - 3,0
20:1 Eicosensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	1,5 - 3,0
22:0 Behensäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,0
22:1 Erucasäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,0
24:0 Lignocerinsäure	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:	JF	Freigegeben:	MD
Datum:	26.07.24	Datum:	26.07.24	Datum:	26.07.24

