Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp190050b
Rev-Nr.: b

Druckdatum: 8. Januar 2025

Bezeichnung/Handelsname: **MCT-Öl Kokosbasiert**

Beschreibung: MCT-Öl (medium chain triglycerides) ist rein pflanzlicher Herkunft und besteht aus einem Gemisch von Triglyceriden gesättigter Fettsäuren, hauptsächlich Capryl- und Caprinsäure. Die Substanz enthält min. 95 % gesättigter Fettsäuren mit 8 oder 10 Kohlenstoff-Atomen. MCT-Öl kokosbasiert wird aus Öl hergestellt, das aus dem festen und getrockneten Teil des Endosperms von Cocos nucifera L. gewonnen wird.

Artikel Nr.: 190050

CAS-Nr.: 73398-61-5 / 65381-09-1

EINECS-Nr.: 277-452-2 / 265-724-3

INCI Name: Caprylic/Capric Triglyceride

Eigenschaften: MCT-Öl ist eine farblose bis schwach gelbliche, ölige Flüssigkeit. Es ist unlöslich in Wasser, mischbar mit Dichlormethan, Ethanol und Petrolether.

Parameter	Prüfmethode	Einheit	Wertgrenze
physikalische und chemische Parameter			
Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 0,2
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 1,0
Brechungsindex (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		1,440 - 1,452
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		0,930 - 0,960
Iodzahl	Ph. Eur. [2.5.4]	g I2/100g	max. 1,0
Verseifungszahl	Ph. Eur. [2.5.6]	mg KOH/g	310,0 - 360,0
Wasser	Ph. Eur. [2.5.12]	%	max. 0,2
Hydroxylzahl	Ph. Eur. [2.5.3]	mg KOH/g	max. 10
Fettsäureverteilung (GC der FSME)			
6:0 Capronsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 2,0
8:0 Caprylsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	50,0 - 80,0
10:0 Caprinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	20,0 - 50,0
12:0 Laurinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 3,0
14:0 Myristinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	max. 1,0

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

Erstellt:	PS	**Geprüft:**	AW	**Freigegeben:**	MD
Datum:	19.12.24	**Datum:**	19.12.24	**Datum:**	19.12.24

QUALITY SYSTEM CERTIFICATION DNV ISO 9001