

Produkt - Spezifikation

EULENHOF 

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)

Erstellt:	AS	Geprüft:	AW	Freigegeben:	MT
Datum:	27.12.22	Datum:	28.12.22	Datum:	28.12.22

