

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Avocadoöl, raffiniert

OL010

22934

03/2028

Allgemeine Identifikationsdaten

Parameter	Wert
Botanische Quelle	Persea gratissima
CAS-Nr.	8024-32-6
EG-Nummer	232-428-0
Produktfarbe	Gelb
HS-Code	15159099
INCI	Persea Gratissima Oil
Ursprungsland	Spanien
Qualität	Kosmetische Qualität, Lebensmittelqualität
Verarbeitungsmethode	Trocknung, Mechanisches Pressen, Filtration, Raffination
Herkunft des Produkts	Pflanzlich
Lagerbedingungen	Behälter dicht geschlossen halten, Kühl lagern, Vor Wärme schützen
Geruch	Geruchlos
Aussehen bei 20 °C	Ölige Flüssigkeit

Analytischeparameter

Parameter	Wert	Bereich
Säurezahl (mg KOH/g)	0,2	< 1,0
Farbe (Gardner)	Entspricht	< 2,5
Brechungsindex bei 20 °C	1,469	1,465 - 1,475
Peroxidzahl (meq O2/kg)	< 1	<10,0
Verseifungszahl (mg KOH/g)	190,0	180,0 - 200,0
Spezifische Dichte bei 20 °C (g/cm3)	0,920	0,910 - 0,925
Freie Fettsäuren (%)	0,1	< 0,5

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Avocadoöl, raffiniert

OL010

22934

03/2028

Fettsäureprofil		
Parameter	Wert	Bereich
Alpha-Linolensäure C18:3	0,3	<2,0
Linolsäure C18:2	10,0	10,0 - 25,0
Ölsäure C18:1	73,80	55,0 - 75,0
Palmitoleinsäure C16:1	1,1	<10
Palmitinsäure C16:0	10,44	2,0 - 25,0
Stearinsäure C18:0	2,7	<5,0

Alle oben genannten Angaben und Tatsachen wurden dem vom Hersteller bereitgestellten Zertifikat entnommen. Dieses Zertifikat bestätigt, dass das Produkt alle festgelegten qualitativen Parameter und regulatorischen Anforderungen erfüllt.

Das Dokument ist mit einer qualifizierten elektronischen Signatur unterzeichnet, die die gleiche Rechtswirkung wie eine handschriftliche Unterschrift hat.