

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Kokosöl, raffiniert, 5 l, Eimer

OL351_5

196294

10/2028

Allgemeine Identifikationsdaten		
Parameter	Wert	
Botanische Quelle	Cocos nucifera L.	
CAS-Nr.	8001-31-8	
EG-Nummer	232-282-8	
Produktfarbe	Weiss, Gelb	
HS-Code	1513 19 99	
INCI	Cocos Nucifera Oil	
Ursprungsland	Philippinen, Indonesien, Malaysia	
Qualität	Kosmetische Qualität, Lebensmittelqualität	
Verarbeitungsmethode	Desodorierung, Raffination	
Herkunft des Produkts	Pflanzlich	
Lagerbedingungen	Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen, Vor Wärme schützen, Bei Raumtemperatur lagern, Im Originalbehälter lagern	
Geruch	Geruchlos	
Aussehen bei 20 °C	Wachs	
Analytischeparameter		
Parameter	Wert	Bereich
Säurezahl (mg KOH/g)	Entspricht	< 0,2
Brechungsindex bei 20 °C	1,448 - 1,450	1,448 - 1,450
Iodzahl (g I2/100 g)	8,7	7,0 - 11,0
Wassergehalt (%)	0,01	< 0,05
Peroxidzahl (meq O2/kg)	0,1	< 0,5
Feuchtigkeit (%)	Entspricht	< 0,05
Freie Fettsäuren (%)	0,07	< 0,30

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Kokosöl, raffiniert, 5 l, Eimer

OL351_5

196294

10/2028

Fettsäureprofil		
Parameter	Wert	Bereich
Caprinsäure C10:0	Entspricht	5 - 8
Caprylsäure C8:0	Entspricht	4,6 - 10
Kyselina laurová C12:0	Entspricht	45,1 - 53,2
Linolsäure C18:2	Entspricht	1,0 - 2,5
Myristinsäure C14:0	Entspricht	16,8 - 21,0
Ölsäure C18:1	Entspricht	5,0 - 10,0
Palmitinsäure C16:0	Entspricht	7,5 - 10,2
Stearinsäure C18:0	Entspricht	2,0 - 4,0

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.