

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Mandelöl, raffiniert

OL430

22693

11/2028

Allgemeine Identifikationsdaten

Parameter	Wert
Botanische Quelle	Prunus amygdalus dulcis (Mill.) D.A.Webb
Produktfarbe	Gelb
HS-Code	15159099
INCI	Prunus Amygdalus Dulcis Oil
Ursprungsland	Spanien
Qualität	Kosmetische Qualität, Lebensmittelqualität
Verarbeitungsmethode	Filtration, Kaltpressung, Raffination
Lagerbedingungen	Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen, Vor Wärme schützen, Kühl lagern, Im Originalbehälter lagern, Behälter dicht geschlossen halten
Geruch	Geruchlos
Aussehen bei 20 °C	Ölige Flüssigkeit

Analytischeparameter

Parameter	Wert	Bereich
Säurezahl (mg KOH/g)	0.1	< 2.0
Farbe (Gardner)	7.1 Y, 1.1 R	<= 25y, 2.5r
Brechungsindex bei 20 °C	1.4713	1.470 - 1.473
Iodzahl (g I2/100 g)	101.6	95 - 102
Peroxidzahl (meq O2/kg)	0.6	< 10.0
Verseifungszahl (mg KOH/g)	189.0	188.00 - 196.00
Spezifische Dichte bei 20 °C (g/cm3)	0.915	0.910 - 0.915
Freie Fettsäuren (%)	0.06	< 1.0

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Mandelöl, raffiniert

OL430

22693

11/2028

Fettsäureprofil		
Parameter	Wert	Bereich
Behensäure C22:0	0.7	<= 0.9
Linolsäure C18:2	28.3	20.0 - 30.0
Margarinsäure C17:0	0.0	<= 0.1
Ölsäure C18:1	61.3	60.0 - 75.0
Palmitoleinsäure C16:1	0.2	<= 0.6
Palmitinsäure C16:0	5.5	4.0 - 9.0
Stearinsäure C18:0	3.2	<= 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.