

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Grüner Kaffeebohnenöl, kaltgepresst

OL310

21306

07/2027

Allgemeine Identifikationsdaten

Parameter	Wert
Botanische Quelle	Coffea arabica L.
CAS-Nr.	84650-00-0
EG-Nummer	283-481-1
Produktfarbe	Golden, Gelb
HS-Code	15159040
INCI	Coffea Arabica Seed Oil
Ursprungsland	Brasilien
Qualität	Kosmetische Qualität
Verarbeitungsmethode	Filtration, Kaltpressung
Lagerbedingungen	Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen, Vor Wärme schützen, Kühl lagern, Im Originalbehälter lagern, Behälter dicht geschlossen halten
Geruch	Charakteristisch
Aussehen bei 20 °C	Ölige Flüssigkeit

Analytischeparameter

Parameter	Wert	Bereich
Säurezahl (mg KOH/g)	3,1	< 10
Brechungsindex bei 20 °C	1,474	1,469 - 1,492
Peroxidzahl (meq O2/kg)	6,8	< 20
Spezifische Dichte bei 20 °C (g/cm3)	0,927	0,916 - 0,932

Fettsäureprofil

Parameter	Wert	Bereich
Linolsäure C18:2	57,5	47 - 65

Handymade s.r.o.

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Grüner Kaffeebohnenöl, kaltgepresst

OL310

21306

07/2027

Fettsäureprofil		
Parameter	Wert	Bereich
Ölsäure C18:1	27,6	20 - 35
Palmitinsäure C16:0	8,4	5 - 20
Stearinsäure C18:0	3,7	< 7

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.