

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Sesamöl, raffiniert

OL790

21622

09/2027

Allgemeine Identifikationsdaten

Parameter	Wert
Botanische Quelle	Sesamum indicum L.
CAS-Nr.	8008-74-0
EG-Nummer	232-370-6
Produktfarbe	Gelb
HS-Code	15155099
INCI	Sesamum Indicum Seed Oil
Qualität	Kosmetische Qualität, Lebensmittelqualität
Verarbeitungsmethode	Kaltpressung, Filtration, Raffination
Herkunft des Produkts	Pflanzlich
Lagerbedingungen	Kühl lagern, Behälter dicht geschlossen halten
Geruch	Geruchlos
Aussehen bei 20 °C	Ölige Flüssigkeit

Analytischeparameter

Parameter	Wert	Bereich
Säurezahl (mg KOH/g)	0,2	< 1,0
Brechungsindex bei 20 °C	1,473	1,472 - 1,476
Iodzahl (g I2/100 g)	112,0	103 - 116
Unverseifbarer Anteil (%)	< 1,5	< 1,5
Peroxidzahl (meq O2/kg)	0,0	< 10,0
Verseifungszahl (mg KOH/g)	190,0	177,0 - 197,0
Spezifische Dichte bei 20 °C (g/cm3)	0.919	
Freie Fettsäuren (%)	0,1	< 0,5

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Sesamöl, raffiniert

OL790

21622

09/2027

Fettsäureprofil		
Parameter	Wert	Bereich
Linolsäure C18:2	39,3	38,6 - 47,9
Ölsäure C18:1	43,7	35,9 - 43,7
Palmitinsäure C16:0	9,1	7,9 - 12,0
Stearinsäure C18:0	6,1	3,9 - 6,7

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.