

ANALYSENZERTIFIKAT

Produkt: **Traubenkernel, raffiniert**
Charge: 240419
INCI-Bezeichnung: Vitis Vinifera Seed Oil
Herstellung: 03/2024
Mind. -Haltbarkeit: 09/2026

| Parameter | Spezifikation | Analyse |
|------------------------------|---------------|------------|
| Relative Dichte (20 °C) | 0,913-0,926 | 0,921 |
| Brechungsindex (20 °C) | 1,465-1,477 | 1,470 |
| Saurezahl | max. 1 | 0,2 |
| Peroxidzahl (im OriginalfäB) | max. 10 | 1,2 |
| Iodzahl | 125,0-150,0 | 136 |
| | | |
| Fettsaureprofil | in% | in% |
| C14:0 Myristinsäure | max. 1 | <1,0 |
| C16:0 Palmitinsäure | 3,0 - 9,0 | 6,6 |
| C 16: 1 Palmitoleinsäure | max.1,2 | entspricht |
| C18:0 Stearinsäure | 3,0 - 6,0 | 3,4 |
| C18:J Olsäure | 12,0-28,0 | 27,6 |
| C18:2 Linolsäure | 58,0 - 78,0 | 60,8 |
| C18:3 Linolensäure | max. 2,0 | 0,1 |
| C20:0 Arachinsäure | max. 1,0 | entspricht |
| C20: 1 Eicosensäure | max. 1,0 | entspricht |
| Sonstige | | 1,5 |

Es entspricht der Leitlinie für Lösungsmittel-Rückstände (CPMP/ICH/283/95), geändert durch CPMP/ICH/1940/00).

Traubenkernel, raffiniert bedarf gemäß den GVO-Regelungen 1829/2003 und 1830/2003 keiner Kennzeichnung hinsichtlich genetischer Veränderungen. Das Produkt ist von der GVO-Problematik nicht betroffen.

Der Rohstoff ist rein pflanzlichen Ursprungs und kommt während seiner Herstellung, Lagerung und seines Transports mit keinerlei tierischen Materialien in Berührung, bzw. ist eine Kontamination ausgeschlossen.