

ANALYSENZERTIFIKAT

Produkt: **Mandelöl, süß, raffiniert**
 Charge: 240508
 INCI-Name: Prunus Amygdalus Dulcis Oil
 Herstellung: 04/2024
 Mind.-Haltbarkeit: 05/2026

Physikalische Daten	Spezifikation	Analyse
Relative Dichte (20 Grad C)	ca. 0,916	0,915
Brechungsindex (20 Grad C)	1,467-1,476	1,470
Chemische Daten		
Säurezahl	< 2,0	0,09
Peroxidzahl (im Originalfaß)	< 5	0,4
Jodzahl	95-105	103,3
Verseifungszahl	190-200	195,8
Unverseifbares	< 1.0 %	entspricht
Farbe (Lovibond 5 ¼ Zoll)	< 40,0y/4,0r	6,6 Y / 0,8 R
Fettsäureverteilung		
C16:0 Palmitinsäure	3,0-9,0 %	5,17 %
C16:1 Palmitoleinsäure	< 2,0 %	0,15 %
C18:0 Stearinsäure	0,5-3,0 %	2,92 %
C18:1 Ölsäure	60-75 %	64,65 %
C18:2 Linolsäure	20-30 %	26,47 %
C18:3 Alpha-Linolensäure	< 0,40 %	0,05 %
C20:0 Arachinsäure	< 0,20 %	0,14 %
C20:1 Eicosensäure	< 0,20 %	0,19 %
C22:0 Behensäure	< 0,20 %	0,19 %
C22:1 Erucasäure	< 0.10 %	entspricht
Sonstige		0,07 %

Methoden: AOCS – Fettsäureverteilung: GLC.

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

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. Er ist daher von den Regelungen EU-Komm. 1999/82/EEC; CPMP/BWP/1230/98, Ph.Eur. NT 2000, 5.2.8 nicht betroffen.