

PRODUKTSPEZIFIKATION

-Standardspezifikation-

WALNUSSÖL, RAFFINIERT

Master-Art-Nr. 89200

Herkunft und Gewinnung:

Walnussöl wird aus den schalenfreien Kernen (Nüssen) des Walnussbaumes (*Juglans Regia*) durch Pressung/Extraktion gewonnen. Durch anschließende Raffination (Entsäuern, Bleichen, Winterisieren, Dämpfen) entsteht ein Öl von blassgelber Farbe und leicht nussartigem Geschmack.

Der Walnussbaum ist in allen gemäßigten Zonen der Erde verbreitet. Hauptexportländer sind Frankreich, Türkei, die USA sowie neuerdings auch China.

	min.	max.	
Fettchemische Kennzahlen:			
Relative Dichte (20 °C)	0.921	0.925	
Brechungsindex (20 °C)	1.475	1.480	
Säurezahl		0.6	
Jodzahl	138	162	
Verseifungszahl	188	196	
Fettsäurezusammensetzung			
Palmitinsäure C16:0	6.00	8.00	%
Stearinsäure C18:0	1.00	3.00	%
Ölsäure C18:1	14.00	21.00	%
Linolsäure C 18:2	54.00	65.00	%
Linolensäure C 18:3	9.001	5.00	%

Registrierungen:

CAS-Nr. 8024-09-7

EINECS-Nr. 310-127-6

INCI: *Juglans Regia* Seed Oil**Lagerung:**

Vor Licht geschützt, nicht über Raumtemperatur, in dicht verschlossenen Behältnissen (Stickstoffzugabe vorteilhaft). Angebrochene Gebinde zum alsbaldigen Verbrauch.

Verwendung:

Walnussöl ist ein sehr beliebtes, leichtes Speiseöl. Es findet ferner breite Verwendung in der Kosmetik und wegen seiner Trocknungseigenschaften Einsatz bei der Herstellung von Spezialfarben.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

Version 2 - 08/08

Seite1/1