

PRODUKTSPEZIFIKATION

-Standardspezifikation-

APRIKOSENKERNÖL, GEPRESST, ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Einleitung:

Aprikosenkernöl wird aus den Kernen der Aprikose (*Prunus armeniaca*) gewonnen. Die Fruchtkerne enthalten ca. 40 - 50 % fettes Öl. Die Gewinnung erfolgt durch rein mechanische Pressung ausgesuchter Kerne und anschließende Filtration. Es handelt sich um eine hellgelbe bis mittelgelbe, klare, viskose Flüssigkeit mit schwachem charakteristischen Geruch und charakteristisch mildem Geschmack.

	min.	max.
Fettchemische Kennzahlen:		
Relative Dichte (20 °C)	0.910	0.923
Brechungsindex (20 °C)	1.469	1.475
Säurezahl		4.0
Jodzahl	90	115
Verseifungszahl	185	195

Fettsäurezusammensetzung

PalmitinsäureC 16:0	4.0	7.5	%
Palmitoleinsäure C 16:1	0.1	1.5	%
StearinsäureC 18:0	0.5	3.0	%
ÖlsäureC 18:1	54.0	70.0	%
LinolsäureC 18:2	12.0	35.0	%
LinolensäureC 18:3		1.0	%
ArachinsäureC 20:0		0.5	%
EicosensäureC 20:1		0.5	%
BehensäureC 22:0		0.5	%

Registrierungen:

CAS-Nr. 72869-69-3 - INCI: Prunus Armeniaca Kernel Oil

Lagerung:

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

Verwendung:

Das Öl wird in der Kosmetik als Basis für Hautöle und -cremes eingesetzt. Im Lebensmittelbereich findet es als feines Speiseöl Verwendung.

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 1 - 06/08