

## PRODUKTSPEZIFIKATION

-Standardspezifikation-

### BABASSUÖL, RAFFINIERT

#### Herkunft und Gewinnung:

Babassuöl wird aus den Samen der Babassu-Palme (*Orbignya oleifera* B.) gewonnen. Das Hauptverbreitungsgebiet der Palme ist der Staat Maranhao in Nordost-Brasilien.

Die Samen enthalten ca. 50 % Öl, das durch mechanische Pressung gewonnen wird, bei Raumtemperatur ist es wie Kokosfett von fester Konsistenz. Durch produktschonende Raffination und physikalische Bleichung werden störende Fettbegleitstoffe entfernt. Man erhält ein sehr helles geruchloses Fett, das sich durch seine außerordentliche Haltbarkeit (vgl. Jodzahl) auszeichnet.

	min.	max.	
<b>Fettchemische Kennzahlen:</b>			
Brechungsindex (40 °C)	1.448	1.452	
Säurezahl		1.0	
Jodzahl	14	20	
Verseifungszahl	245	256	
<b>Fettsäurezusammensetzung</b>			
CaprylsäureC 8:0	2.0	8.0	%
CaprinsäureC 10:0	2.0	7.0	%
LaurinsäureC 12:0	40.0	55.0	%
MyristinsäureC 14:0	14.0	20.0	%
PalmitinsäureC 16:0	7.0	11.0	%
StearinsäureC 18:0	2.0	6.0	%
ÖlsäureC 18:1	10.0	18.0	%
LinolsäureC 18:2	2.0	4.0	%

#### Registrierungen:

CAS-Nr.: 91078-92-1 - EINECS-Nr.: 293-376-2 - INCI: Orbignya Oleifera Oil

#### Lagerung:

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

#### Verwendung:

Raffiniertes Babassuöl wird von der kosmetischen Industrie in der Produktion von Feuchtigkeitscremes, Haar- und Körpershampoos, Lippenstiften usw. eingesetzt (Kühleffekt, lindernder Fettfilm durch hohen Laurin- und Myristinsäuregehalt). Die Lebensmittelindustrie nutzt Babassu-Öl bei der Herstellung von speziellen Back- und Süßwaren (z. B. Fettglasuren, Waffelfüllungen u.ä.).

*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 - 09/08