

# PRODUKTSPEZIFIKATION

Standardspezifikation

## LORBEERÖL

### Herkunft und Gewinnung:

Der Lorbeerbaum ist an allen mediterranen Küsten beheimatet. Das Lorbeeröl wird gewonnen, indem die reifen Früchte (ohne Samen) des Lorbeerbaums (*Laurus Nobilis* Linne) mit Dampf oder Wasser erhitzt und zwischen erwärmten Platten ausgepresst werden. Das dabei entstehende salbenartige Fett schmilzt bei annähernd 35°C zu einer dunkelgrünen, würzig riechenden und bitter schmeckenden Flüssigkeit.

<b>Fettchemische Kennzahlen:</b>	min.		max.	
Schmelztemperatur	33		42	°C
Säurezahl			25,0	
Jodzahl	60		85	
Etherischer Ölgehalt	1,0		8,0	%
Wasser			1,0	%

### Registrierungen:

CAS-Nr. 84603-73-6

EINECS-Nr. 283-272-5

### Lagerung:

Dicht verschlossen, geschützt vor Feuchtigkeit, Wärme und Fremdkörpereintrag.

### Verwendung:

Das Öl findet Verwendung in der pharmazeutischen Industrie wegen seiner positiven Effekte auf Rheumatismus; das Lorbeerfett wird in der kosmetischen Industrie u.a. zur Herstellung von Seifen verwendet.

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.

Manske GmbH

www.gisellamanske.com – info@gisellamanske.com  
Großcomburger Weg 31, 74523 Schwäbisch Hall  
Tel. 0791/ 95419773 – Fax 0791/4994314