

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### **PALMÖL RAFFINIERT ÖKOLOGISCHER LANDBAU**

Palmöl wird aus dem Fruchtfleisch der Ölpalme (*Elaeis guineensis*) gewonnen, die ursprünglich in Westafrika beheimatet ist. Das zunächst noch intensiv gelbrote Rohöl wird anschließend raffiniert und fraktioniert. Das Ergebnis ist ein weiß-gelbliches Palmöl, neutral in Geruch und Geschmack.

#### **Fettchemische Kennzahlen:**

	Min.	Max.	
Relative Dichte (40 grad C )	1,450	1,460	
Säurezahl		0,40	
Jodzahl	50	57	
Verseifungszahl	190	210	
Viskosität (20°C)	25,0	33,0	
Unverseifbare Anteile	33,0	42,0	°C

#### **Fettsäurezusammensetzung:**

C12:0		1,00	%
C14:0	0,50	2,00	%
C16:0	40,00	48,00	%
C16:1		0,50	%
C18:1	35,00	45,00	%
C18:2	6,00	13,00	%
C18:3		1,00	%
C20:0		1,00	%

#### **Registrierungen:**

CAS Nr.: 8002-75-3      EINECS-Nr. 232-316-1      INCI: ELAIS GUINEENSIS OIL

#### **Lagerung:**

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

#### **Verwendung:**

Palmöl zählt weltweit zu den pflanzlichen Grundnahrungsfetten. Verwendet wird es u. a. zur Margarineherstellung, zur Herstellung von Speise- Frittiert- und Backfetten. Weiterhin dient es zur Herstellung von Seife und kosmetische Grundstoffen.

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

Manske – Inh. Gisella Manske  
[www.gisellamanske.com](http://www.gisellamanske.com) – info@gisellamanske.com  
Großcomburger Weg 31, 74523 Schwäbisch Hall  
Tel. 0791/4994411 – Fax 0791/4994314  
Ust-IdNr.:DE813809837