

# Produktspezifikation / Product specification

## Mandelöl kaltgepresst BIO / Sweet Almond oil virgin Organic Food

**INCI NAME:** Prunus Amygdalus Dulcis oil  
**CAS-Nr.:** 8007-69-0 // 90320-37-9  
**EINECS-Nr.:** 291-063-5

Version: 01/2020

**Charakteristik:**

flüssig

**Characteristic:**

liquid

Parameter	Einheit / Unit	Methode / Method	Spezifikation / Specification
Freie Fettsäuren / Free Fatty Acids	%	--	max. 2.0
Säurezahl / Acid value	mgKOH/g	AOCS Cd3d - 63	max. 4.0
Peroxidzahl / Peroxide value	meq O2/kg	AOCS Cd 8 - 53	max. 10
Farbe / Colour		visual	hellgelb / pale yellow
Iodzahl / Iodine value	Wijs	ISO 3961 (2013)	90 - 110
Wasser / Moisture	%	Karl Fisher	--
Verseifungszahl / Saponification value	mg KOH/g	--	min. 180
Unverseifbare Anteile / Unsaponifiable matter	%	--	max. 1.0
Dichte / Density 20°C	g/cc	ASTM D1298-85	0.910 – 0.925
Fließpunkt / Pour point	°C	--	--
Trübungspunkt / Cloud point	°C	--	--

### Fettsäureverteilung / Fatty acid composition

C 12:0 Laurinsäure / Lauric acid	%		--
C 14:0 Myristinsäure / Myristic acid	%		--
C 16:0 Palmitinsäure / Palmitic acid	%		4.0 – 9.0
C 16:1 Palmitolenicsäure / Palmitoleic acid	%		max. 1.0
C 17:0 Margarinsäure / Margaric acid	%		max. 0.1
C 17:1 Marge Ölsäure / Margar oleic acid	%		--
C 18:0 Stearinsäure / Stearic acid	%		max. 5.0
C 18:1 Ölsäure / Oleic acid	%		62 – 86
C 18:2 Linolsäure / Linoleic acid	%		7.0 – 30
C 18:3 Linolensäure / Linolenic acid	%		max. 0.4
C 20:0 Arachinsäure / Arachidic acid	%		max. 0.2
C 20:1 Gadoleinsäure / Gadoleic acid	%		max. 0.3
C 22:0 Behensäure / Behenic acid	%		max. 0.2
C 22:1 Erucasäure / Erucic acid	%		--

Lagerung: Kühl und trocken, vor Licht geschützt, in dicht verschlossenen, dem Verbrauch angemessen, möglichst vollständig gefüllten Behältnissen, oder unter Inertgas.

Storage: Cool and dry, protected from light, in tightly sealed, responsible and completely filled containers or under inert gas.

Erstellt:	LP	Geprüft:	LE	Freigegeben:	SSC
Datum:	08.06.2020	Datum:	12.06.2020	Datum:	12.06.2020