

Produktspezifikation

26.08.2024

Jojobaöl kaltgepresst BIO, gelblich

Artikelnummer: BS004

Herstellung:	Kaltpressung
Ursprungsland:	Israel
Zolltarifnummer:	15159011

Eigenschaften		
Farbe	klar, hellgelb	
Konsistenz	ölige Flüssigkeit	
Geruch	sehr leicht nach Fettöl	
Säurezahl	< 2	mg KOH/g
Peroxidzahl	< 8	meq O2/kg
Brechungsindex (20 °C)	ca. 1,466	
Dichte (20 °C)	ca. 0,868	g/cm ³
Farbe (Gardner)	*8	
Farbe (Ph. Eur.)	dunkler als G4	
Iodzahl		g/100g
Verseifungszahl	90 – 98	mg KOH/g
Unverseifbare Anteile	45 - 55	%
Löslichkeit		
In Wasser	unlöslich	
In Ethanol	unlöslich	
Ether	mischbar	
Petrolether	mischbar	
Fettsäureverteilung (GC der FSME)		
16:0 Palmitinsäure	max. 3,0	%
16:1 Palmitoleinsäure	max. 1,0	%
18:1 Ölsäure	5,0 - 15,0	%
20:1 Eicosensäure	65,0 - 80,0	%
22:0 Behensäure	max. 1,0	%
22:1 Erucasäure	10,0 - 20,0	%
24:1 Nervensäure	max. 3,0	%
Sonstige Fettsäuren	max. 3,0	%

Sensorische und/oder farbliche Abweichungen sind in bestimmten Umfang möglich und bedeuten keine Qualitätsminderung.

Produktspezifikation

26.08.2024

Jajobaöl kaltgepresst BIO, golgelb

Artikelnummer: BS004

Bestätigungen		
GMO		
GMO enthalten gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und gekennzeichnet gemäß Verordnung (EG) 1830/2003:		
	Nein	
BSE/TSE		
BSE/TSE enthalten		
	Nein	
Ionisierende Strahlung		
Behandlung mit ionisierender Strahlung		
	Nein	
Tierversuche		
Wurden Tierversuche durchgeführt (Rosarome)		
	Nein	
Nanotechnologie		
Herstellung mit Nanotechnologie		
	Nein	
Vegan		
Enthält keine Inhalts- und Hilfsstoffe tierischen Ursprungs		Ja
HALAL		
Halal zertifiziert		Es liegen keine Informationen vor.
Kosher		
Kosher zertifiziert		Es liegen keine Informationen vor.
INCI		
INCI - Bezeichnung	CAS - Nr.	EINECS
Simmondsia Chinensis Seed Oil für Australien (AICS)	90045-98-0 61789-91-1	289-964-3

"Die vorstehenden Angaben machen wir nach bestem Gewissen. Sie binden uns nicht. Ansprüche jeder Art können gegen uns daraus nicht hergeleitet werden."