

Analysenzertifikat

Produkt: **Avocadoöl, raffiniert, winterisiert**
 Artikel-Nummer: YHV-00002
 Charge: 230614
 Herstellung: 06/2023
 Mind.-Haltbarkeit: 06/2025
 CAS-Nummer: 8024-32-6
 INCI-Bezeichnung: Persea Gratissima (Avocado) Oil

Physikalische Kennzahlen	Spezifikation	Analyse
Relative Dichte bei 20 Grad C	0,910-0,925	0,918
Brechungsindex	1,460-1,480	1,472
Chemische Kennzahlen		
Säurezahl	< 0,5	0,09
Peroxidzahl (im Originalfass)	< 5,0	1,0
Unverseifbare Anteile	< 3,0 %	entspricht
Jodzahl	75-100	91,8
Verseifungszahl	180-195	192,6
Farbe	< 50,0 G / 5,0 R	4,8 G / 0,5 R
Fettsäurezusammensetzung %(GLC)	in %	
<C16:0	max. 2,0	entspricht
C16:0 Palmitinsäure	4,0-10,0 %	7,26 %
C16:1 Palmitoleinsäure	0,1-2,0 %	0,16 %
C18:0 Stearinsäure	0,5 – 3,0 %	1,94 %
C18:1 Ölsäure	60,0-80,0 %	76,62 %
C18:2 Linolsäure	10,0-20,0 %	13,16 %
C18:3 Linolensäure	< 1,0 %	0,23 %
C20:0 Arachinsäure	< 0,5 %	0,18 %
C20:1 Gadoleinsäure	< 0,5 %	0,20 %
C22:0 Behensäure	< 0,5 %	0,08 %

Lagerung: Avocadoöl sollte vor Licht geschützt und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Verwendungsbereich: Kosmetik