

## ANALYSENZERTIFIKAT

Produkt: **Mandelöl, süß, raffiniert**  
 Charge: 230611  
 INCI-Name: Prunus Amygdalus Dulcis Oil  
 Herstellung: 06/2023  
 Mind.-Haltbarkeit: 06/2025

Physikalische Daten	Spezifikation	Analyse
Relative Dichte (20 Grad C)	ca. 0,916	0,916
Brechungsindex (20 Grad C)	1,467-1,476	1,473
<b>Chemische Daten</b>		
Säurezahl	< 2,0	0,06
Peroxidzahl (im Originalfaß)	< 5	0,7
Jodzahl	95-105	104,2
Verseifungszahl	190-200	195,0
Unverseifbares	< 1.0 %	entspricht
Farbe (Lovibond 5 ¼ Zoll)	< 40,0y/4,0r	6,1 Y / 0,7 R
<b>Fettsäureverteilung</b>		
C16:0 Palmitinsäure	3,0-9,0 %	5,19 %
C16:1 Palmitoleinsäure	< 2,0 %	0,16 %
C18:0 Stearinsäure	0,5-3,0 %	2,93 %
C18:1 Ölsäure	60-75 %	65,84 %
C18:2 Linolsäure	20-30 %	25,20 %
C18:3 Alpha-Linolensäure	< 0,40 %	0,07 %
C20:0 Arachinsäure	< 0,20 %	0,18 %
C20:1 Eicosensäure	< 0,20 %	0,18 %
C22:0 Behensäure	< 0,20 %	0,18 %
C22:1 Erucasäure	< 0.10 %	entspricht
Sonstige		0,07 %

Methoden: AOCS – Fettsäureverteilung: GLC.

Das Produkt ist von der GVO-Problematik nicht betroffen. Es bedarf gemäß den neuen GVO-Regelungen 1829/2003 und 1830/2003 keiner Kennzeichnung hinsichtlich genetischer Veränderungen.

Der Rohstoff ist rein pflanzlichen Ursprungs und kommt während seiner Herstellung, Lagerung und seines Transports mit keinerlei tierischen Materialien in Berührung bzw. ist eine Kontamination ausgeschlossen. Er ist daher von den Regelungen EU-Komm. 1999/82/EEC; CPMP/BWP/1230/98, Ph.Eur. NT 2000, 5.2.8 nicht betroffen.