

CERTYFIKAT ANALIZY

Olej laurowy - Laurus Nobilis Fruit Oil

Opis produktu

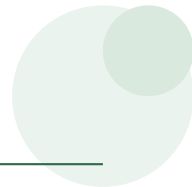
Nazwa łacińska	Laurus nobilis
INCI (EU)	LAURUS NOBILIS FRUIT OIL
CAS (EU)	8007-48-5
EC# (EINECS / ELINCS)	273-313-5
Numer partii	202609001
Funkcja w produkcie kosmetycznym	Kondycjonowanie skóry
Kod taryfy celnej	1515 90 40
Rozprowadzanie	Średnie
Najlepiej zużyć przed (BBD)	31.10.2027

Olej tłoczony pochodzenia roślinnego, składający się głównie z triglicerydów kwasów tłuszczowych (olej roślinny).

Właściwości fizykochemiczne

Parametr	Metoda	Zakres	Wynik / jednostka
Frakcja niezmydlająca	DGF: C-III 1b	1 - 6,8	2,0 %
Gęstość	20°C, DGF C-IV 2d	0,910 - 0,930 g/ml	0,917 g/ml
Współczynnik załamania	20°C, DGF C-IV 5, refraktometria	1,4700 - 1,4800	1,4750
Liczba kwasowa	DGF C-V 2, miareczkowanie	≤ 4,0 mg KOH/g	≤ 4,0 mg KOH/g
Wolne kwasy tłuszczowe (FFA)	Obliczone jako kwas oleinowy (DGF C-V 2)	≤ 2,02 %	≤ 2,02 %
Liczba zmydlania	DGF C-V 3, obliczona	190 - 210 mg KOH/g	200 mg KOH/g
Liczba jodowa	DGF-C-V 11d, Wijs	68 - 99 g I ₂ /100 g	84 g I ₂ /100 g
Liczba nadtlenkowa	DGF C-VI 6a, potencjometria	≤ 10,0 meq O ₂ /kg oleju	≤ 10,0 meq O ₂ /kg oleju
Rozpuszczalnik	-	-	Brak, bez alkoholu (ekstrakcja gorącą wodą)

Liczba kwasowa, liczba nadtlenkowa oraz zawartość wolnych kwasów tłuszczowych stale rosną podczas przechowywania. Przy odpowiednich warunkach przechowywania, na koniec okresu przydatności produkt będzie miał: liczbę kwasową ≤ 4,0 mg KOH/g, liczbę nadtlenkową ≤ 10,0 meq O₂/kg oleju oraz wolne kwasy tłuszczowe ≤ 2,02%.



Skład głównych kwasów tłuszczowych

Według DGF C-VI 10a (GC-FID)

Nazwa	Charakter	Symbol ¹	Zakres (%)	Wynik (%)
Kwas laurynowy	Nasycony	12:0	11 - 44	19,9
Kwas mirystynowy	Nasycony	14:0	≤ 4	1,7
Kwas palmitynowy	Nasycony	16:0	6 - 19	15,2
Kwas stearynowy	Nasycony	18:0	≤ 4	1,4
Kwas oleinowy (9-cis-oktadecenowy)	Omega-9, jednonienasycony	18:1	29 - 42	33,9
Kwas linolowy (9-cis,12-cis-oktadekadienowy)	Omega-6, wielonienasycony	18:2	11 - 32	25,8
Kwas linolenowy (ALA)	Omega-3, wielonienasycony	18:3	≤ 4	1,5

¹ Liczba atomów węgla i wiązań podwójnych.

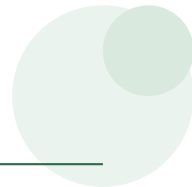
Pozostałe składniki - frakcja niezmydlająca

Składnik	mg/kg (ppm)*
Sterole	
Tokoferole	
Witamina E, aktywna	

¹ Olej nie zawiera dodatków. Powyższe składniki występują naturalnie w oleju.

Rozporządzenie Novel Food (WE)

Zgodnie z informacjami dostępnymi właściwym organom państw członkowskich olej z owoców laurowych był stosowany przed 15 maja 1997 r. wyłącznie jako suplement diety lub w suplementach diety. Każde inne zastosowanie tego oleju jako żywności wymaga zezwolenia zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2015/2283 z 25 listopada 2015 r. Informacje dotyczące Novel Food nie oznaczają, że olej może być automatycznie wprowadzany do obrotu jako suplement diety. Nabywca powinien przestrzegać właściwych przepisów, w szczególności dotyczących suplementów diety.



Status alergenów - jeżeli produkt jest klasy spożywczej

Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 z 25 października 2011 r., załącznik II, olej nie zawiera alergenów podlegających obowiązkowi znakowania. Olej może jednak zawierać minimalne ślady soi, orzeszków ziemnych, sezamu i orzechów (zanieczyszczenie krzyżowe). Informacja o statusie alergenów nie powinna sugerować, że olej może być wprowadzany do obrotu jako żywność.

Status alergenów - jeżeli produkt jest kosmetyczny

Ten raport analityczny jest wersją tymczasową i niepełną. Status alergenów nadal wymaga weryfikacji.

Ważne informacje

Należy przestrzegać specyfikacji oraz karty charakterystyki (MSDS/SDS) dla tego oleju.

Niniejszy raport zastępuje wszystkie wcześniejsze wersje. Wszystkie wartości podlegają naturalnym wahaniom. Raport został sporządzony zgodnie z najlepszą wiedzą i przekonaniem dostawcy i służy wyłącznie celom informacyjnym. Dane dotyczą wyłącznie wskazanej substancji i nie powinny być stosowane w połączeniu z innymi materiałami lub procedurami przetwarzania. Z raportu nie można wywodzić prawnie wiążącego zapewnienia określonych właściwości ani przydatności do konkretnego zastosowania. Raport jest wiążący wyłącznie wtedy, gdy zostało to wyraźnie uzgodnione na piśmie. Klient powinien samodzielnie zweryfikować wszystkie wartości; dokument nie zwalnia go z odpowiedzialności za jakość i obowiązku zachowania należytej staranności podczas przetwarzania oleju.

Nota: Dokument opracowany na podstawie dokumentacji analitycznej dostarczonej przez producenta/dostawcę. Wyniki odnoszą się wyłącznie do wskazanej partii produktu i nie oznaczają, że Ecoflores wykonywał badania laboratoryjne.