

Analysenzertifikat / Certificate of analysis

Jojobaöl goldgelb / Jojoba oil golden yellow

Non Food

Datum / Date: 15.03.2022

Chargen Nr. / Lot no: OPW006691

Testdatum / Date of testing: 01.11.2021

MHD / Shelf life: 11/2024

Parameter	Einheit / Unit	Spezifikation / Specification	Resultat / Result
Freie Fettsäuren / Free Fatty Acids	%	max. 0.5	0.15
Säurezahl / Acid value	mgKOH/g	max. 1.0	0.30
Peroxidzahl / Peroxide value	meq O2/kg	max. 4.0	1.20
Farbe / Colour	Gardner	max. 9.0	7.80
Iodzahl / Iodine value	cgl2 / g	80 - 92	83.60
Wasser / Moisture	%	max. 0.1	--
Verseifungszahl / Saponification value	mg KOH/g	85 - 98	89.20
Unverseifbare Anteile / Unsaponifiable matter	%	45 - 55	46.0
Dichte / Density 20°C	g/cc	0.860 - 0.873	0.867
Schmelzpunkt / Melting point	°C	7.0 - 9.0	--
Brechungsindex / Refractiv index	--	1.450 - 1.470	1.467
Gesamtkeimzahl/ Bacteria total plate count	CFU/g	max. 50	<10.0

Fettsäureverteilung / Fatty acid composition

C 12:0 Laurinsäure / Lauric acid	%	--	--
C 14:0 Myristinsäure / Myristic acid	%	--	--
C 16:0 Palmitinsäure / Palmitic acid	%	max. 3.0	1.29
C 16:1 Palmitolenicsäure / Palmitoleic acid	%	max. 3.0	<0.10
C 17:0 Margarinsäure / Margaric acid	%	--	--
C 17:1 Marge Ölsäure / Margar oleic acid	%	--	--
C 18:0 Stearinsäure / Stearic acid	%	--	--
C 18:1 Ölsäure / Oleic acid	%	5.0 - 15	11.86
C 18:2 Linolsäure / Linoleic acid	%	--	--
C 18:3 Linolensäure / Linolenic acid	%	--	--
C 20:0 Arachinsäure / Arachidic acid	%	--	--
C 20:1 Gadoleinsäure / Gadoleic acid	%	65 - 80	68.91
C 22:0 Behensäure / Behenic acid	%	max. 1.0	<0.10
C 22:1 Erucasäure / Erucic acid	%	10 - 20	16.28
C 24:0 Lignocerinsäure / Lignoceric acid	%	max. 3.0	--
C 24:1 Nervonsäure / Nervonic acid	%	max. 3.0	<0.10

Erstellt: CH	Geprüft: LE	Freigegeben: NR
Datum: 15.03.2022	Datum: 15.03.2022	Datum: 15.03.2022