

**Artikelbezeichnung:** Erdnussöl, raffiniert**Prüfvorschrift:** Ph.Eur. 9.6/0263

PARAMETER		PRÜFVORSCHRIFT	SOLL
Definition			
Gewinnung		Monographie Ph.Eur. 9.6	Aus den geschälten Samen von <i>Arachis hypogaea</i> L. gewonnenes fettes Öl.
Eigenschaften			
Aussehen		Monographie Ph.Eur. 9.6	klare, gelbliche, viskose Flüssigkeit
Identität (Monographie-Forderung: Prüfung B oder A)			
A. Identifizierung fester Öle durch DC		Ph.Eur. 2.3.2	Das Chromatogramm entspricht der Abbildung nach 2.3.2-1.
B. GC-Profil		Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	Die Substanz entspricht der Prüfung „Fettsäurezusammensetzung“.
Reinheit			
Säurezahl		Ph.Eur. 2.5.1	höchstens 0,5
Peroxidzahl		Ph.Eur. 2.5.5, Methode A	höchstens 5,0
Unverseifbare Anteile		Ph.Eur. 2.5.7	höchstens 1,0 %
Alkalisch reagierende Substanzen		Ph.Eur. 2.4.19	Bis zum Farbumschlag nach Gelb in der oberen Phase dürfen höchstens 0,1 ml Salzsäure (0,01 mol/l) verbraucht werden.
Wasser		Ph.Eur. 2.5.32	höchstens 0,1 %
Fettsäurezusammensetzung (GC-Profil)			
Gesättigte Fettsäuren	< C16	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	höchstens 0,4 %
Palmitinsäure	C16:0	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	5,0 bis 14,0 %
Stearinsäure	C18:0	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	1,3 bis 6,5 %
Ölsäure	C18:1	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	35,0 bis 76,0 %
Linolsäure	C18:2	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	8,0 bis 43,0 %
Linolensäure	C18:3	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	höchstens 0,6 %
Arachinsäure	C20:0	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	0,5 bis 3,0 %
Eicosensäure	C20:1	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	0,5 bis 3,0 %
Behensäure	C22:0	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	1,0 bis 5,0 %
Erucasäure	C22:1	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	höchstens 0,5 %
Lignocerinsäure	C24:0	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	0,5 bis 3,0 %