



Artikelbezeichnung: Schwarzkümmelöl, kaltgepresst

PARAMETER		PRÜFVORSCHRIFT	SOLL
Definition			
Gewinnung			Gewonnen aus den Samen der von <i>Nigella sativa</i> L. (Ranunculaceae) durch schonende mechanische Pressung und anschließende Filtration.
Eigenschaften			
Aussehen			fettes, gelbes bis grünbraunes, klares Öl
Geruch			würzig
Geschmack			leicht scharf bis scharf
Identität			
GC-Profil		Ph.Eur. 2.4.22, Methode C	Das Öl entspricht der Prüfung „Fettsäurezusammensetzung“.
Reinheit			
Relative Dichte		Ph.Eur. 2.2.5	0,916 bis 0,924
Säurezahl		Ph.Eur. 2.5.1	höchstens 35
Iodzahlzahl		Ph.Eur. 2.5.4	115 bis 130
Verseifungszahl		Ph.Eur. 2.5.6	182 bis 197
FettsäurezusammensetzungGC-Profil			
Myristinsäure	C14:0	Ph.Eur. 2.2.24, Methode A	höchstens 1,0 %
Palmitinsäure	C16:0	Ph.Eur. 2.2.24, Methode A	10,0 bis 14,0 %
Palmitoleinsäure	C16:1	Ph.Eur. 2.2.24, Methode A	höchstens 1,0 %
Stearinsäure	C18:0	Ph.Eur. 2.2.24, Methode A	höchstens 4,0 %
Ölsäure	C18:1	Ph.Eur. 2.2.24, Methode A	20,0 bis 30,0 %
Linolsäure	C18:2	Ph.Eur. 2.2.24, Methode A	50,0 bis 60,0 %
Linolensäure	C18:3	Ph.Eur. 2.2.24, Methode A	höchstens 4,0 %
Arachinsäure	C20:0	Ph.Eur. 2.2.24, Methode A	höchstens 1,0 %
Gadoleinsäure	C20:1	Ph.Eur. 2.2.24, Methode A	höchstens 1,0 %
Eicosadiensäure	C20:2	Ph.Eur. 2.2.24, Methode A	höchstens 3,5 %
Erucasäure	C22:1	Ph.Eur. 2.2.24, Methode A	höchstens 1,5 %