



Spezifikation
MCT Öl Typ V Ph. Eur. 9

Seite 1 von 2

Stand 20.09.2017

1. Bezeichnung / Artikel Nr	MCT Öl Typ v Ph. Eur. 9.0
2. INCI Name	Caprylic/Capric Triglyceride
3. Produktbeschreibung	
3.1. Aussehen	farblos bis schwach gelblich
3.2. Geruch	neutral
3.3. Geschmack	neutral
3.4. Konsistenz/Textur	flüssig
3.5. Herkunft	Non-EU-Landwirtschaft
4. Technologie	MCT-Öl (medium chain triglycerides) ist rein pflanzlicher Herkunft und besteht aus einem Gemisch von Triglyceriden gesättigter Fettsäuren, hauptsächlich Caprylsäure (Octansäure) und Caprinsäure (Decansäure). Die Fettsäuren werden aus Öl gewonnen das aus dem festen und getrockneten Teil des Endosperms von <i>Cocos nucifera</i> L. oder dem getrockneten Endosperm von <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. extrahiert wird.
5. Transport / Lagerung	Transport trocken, lichtgeschützt bei Umgebungstemperatur Lagerung trocken, lichtgeschützt bei Umgebungstemperatur MHD mind. 12 Monate ab Herstellung
6. Verpackung / Füllmenge (Für die eingesetzten Verpackungsmaterialien liegen aktuelle Konformitätserklärungen der Hersteller vor)	500ml Weißglas im 4er Karton 200 L Fass
7. Etikettierung / Codierung	MHD (Tag.Monat.Jahr) und 5-stellige Lot-Nr.
8. Anlieferung	Auf Europaletten in einem ordnungsgemäß gereinigten Fahrzeug per Spedition oder als Kartonware per Kurierdienst.



Spezifikation MCT Öl Typ V Ph. Eur. 9

Seite 2 von 2

Stand 20.09.2017

9. Analysenwerte

9.1. Chemisch-physikalisch	Können in Kontrakten detaillierter spezifiziert sein.
Wasser [%]	max. 0,2
Säurezahl [mg KOH/g]	< 0,2
Peroxidzahl [meq O ₂ /kg]	< 1,0
Dichte (20°C)	ca. 0,95
Brechungsindex (20°C)	ca. 1,446
Iodzahl [g I ₂ /100g]	max. 1,0
Verseifungszahl [mg KOH/g]	310,0 – 360,0
Hydroxylzahl [mg KOH/g]	max. 10
Viskosität [mPa*s]	25-33
Sulfatasche [%]	max. 0,1

9.2. Fettsäuremuster	Unterliegt sorten- und herkunftsbedingten Schwankungen. Spezifische Werte sind über chargenbezogene Analysen abzusichern.
C 6:0 Capronsäure [%]	max. 2,0
C 8:0 Caprylsäure [%]	50,0-80,0
C 10:0 Caprinsäure [%]	20,0-50,0
C 12:0 Laurinsäure [%]	max. 3,0
C 14:0 Myristinsäure [%]	max. 1,0
>= C 16	max. 1,0

10. Bestätigung des Lieferanten

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns zu liefernde Ware der oben genannten Spezifikation entspricht. Die Spezifikation gilt ab sofort bis zum Vorliegen einer neuen freigegebenen Spezifikation. Bei Änderungen informieren wir auf der Homepage: www.korodrogerie.de.
Je nach Anbaubedingungen und Sorten können Schwankungen in den Kenndaten auftreten. Die Analysen werden von akkreditierten Laboratorien mit für das jeweilige Lebensmittel zugelassenen Methoden durchgeführt.
Diese Spezifikation befreit den Bezieher unserer Produkte nicht von seiner Qualitätsverantwortung.

11. Allergene

Kann Spuren von GLUTEN, anderen SCHALENFRÜCHTEN, SESAM und LUPINEN enthalten.