

Analysezertifikat Orangenöl süß italienisch

Certificate of analysis of orange oil sweet italian

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	Ana-Maria Pilipinski	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	25
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	28.02.2017	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	24
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	28.02.2017	Seite Nr./ <i>Page No.:</i>	1

1. Generelle Angaben/General informations:			
Artikel/ <i>Article:</i>		Orangenöl süß NON FOOD/ <i>Orange oil sweet NON FOOD</i>	
Charge/Lot:		CH-201702356	
Maximal haltbar bis/ <i>Maximum Shelf-life:</i>		3 Jahre - bei Lagerung in Edelstahlbehältern, Luftdicht verschlossen, Lichtgeschützt, bis 15°C. <i>3 years - when stored in steel tanks, air-tightly closed, protected from light, at 15°C.</i>	
Lieferant/Hersteller: <i>Supplier/Producer:</i>		Dane chronione tajemnicą handlową	
INCI:		CITRUS AURANTIUM DULCIS PEEL OIL	
CAS:		8008-57-9	
EINECS:		232-433-8	
2. Sensorik/Organoleptic parameters:		Werte/Values	Entspricht/Corresponds
Form/ <i>Shape:</i>		Flüssig / <i>Liquid</i>	Ja/Yes
Farbe/ <i>Colour:</i>		Gelblich / <i>Yellowish</i>	Ja/Yes
Geruch/ <i>Odor:</i>		Frisch, nach Orangen / <i>Fresh, like oranges</i>	Ja/Yes
3. Physikalische Kennzahlen/Phys. Parameters:		Werte/Values	Entspricht/Corresponds
Relative Dichte bei 20° C/ <i>Relative Density at 20° C:</i>		0.842 – 0.850	0.844
Brechungsindex/ <i>Refraction index:</i>		1.470 – 1.479	1.473
Flammpunkt/ <i>Flashpoint:</i>		46 – 52°C	51°C
pH-Wert/ <i>pH-value:</i>		4.5 bis 5.5	n.b.
Optische Drehung/ <i>Optical rotation:</i>		+90 bis +105°	n.b.
Peroxidzahl/ <i>Peroxide value:</i>		< 20 mmol/L	10 mmol/L
4. Chemische Kennzahlen/Chem. Parameters:		Werte/Values	Entspricht/Corresponds
Limonene CAS:5989-27-5, EC:227-813-5		91 – 97 %	n.b.
Myrcene CAS:76-22-2, EC:200-945-0		1.7 – 2.5 %	n.b.
Citral CAS:5392-40-5, EC:226-394-6 (Aldehyde (as Citral))		≤ 1.5 %	1.2
Octanal CAS:124-13-0, EC:204-683-8		≤ 1 %	n.b.
Decanal CAS:112-31-2, EC:203-957-4		≤ 1 %	n.b.
5. 26-Riechstoffe/Allergens (EG-VO 76/768/CE Annex III):		CAS	Werte/Values
Alpha Isomethyl ionone	3-Methyl-4-(2,6,6-trimethyl-2-	127-51-5	

Analysezertifikat Orangenöl süß italienisch

Certificate of analysis of orange oil sweet italian

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	Ana-Maria Pilipinschi	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	25
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	28.02.2017	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	24
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	28.02.2017	Seite Nr./ <i>Page No.:</i>	2

	cyclohexen-1-yl)3-buten-2-one			
Amyl cinnamal	2-Benzylideneheptanal	122-40-7		
Amylcinnamyl alcohol	2-Pentyl-3-phenylprop-2-en-1-ol	101-85-9		
Anisyl alcohol	p-Methoxybenzyl-alcohol	105-13-5		
Benzyl alcohol		100-51-6		
Benzyl benzoate		120-51-4		
Benzyl cinnamate	3-Phenyl-2-propenoicacid phenylmethyl ester	103-41-3		
Benzyl salicylate		118-58-9		
Cinnamal	3-Phenyl-2-propenal	104-55-2		
Cinnamyl alcohol	3-Phenyl-2-propen-1-ol	104-54-1		
Citral	3,7-Dimethyl-2,6-octadienal	5392-40-5	≤ 1.5 %	1.2
Citronellol	3,7-Dimethyl-6-octen-1-ol	106-22-9		
Coumarin	2H-1-Benzopyran-2-one	91-64-5		
Eugenol	2-Methoxy-4-(2-propenyl)phenol	97-53-0		
Farnesol	3,7,11-Trimethyl-2,6,10-dodecatrien-1-ol	4602-84-0		
Geraniol	(2E)-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-ol	106-24-1		
Hexyl cinnamal	Hexyl cinnamaldehyde	101-86-0		
Hydroxycitronellal	7-Hydroxy-2,7-dimethyloctanal	107-75-5		
Hydroxyisohexyl-3-cyclohexene-carboxaldehyde	Hydroxymethylpentylcyclohexenecarboxaldehyde	31906-04-4		
Isoeugenol	2-Methoxy-4-(1-propenyl)phenol	97-54-1		
Lilial (Butylphenyl-methylpropional)	2-(4-tert-Butylbenzyl)propionaldehyde	80-54-6		
Limonene	1-Methyl-4-methylvinyl-cyclohexene	5989-27-5	91 – 97 %	
Linalool	3,7-Dimethyl-octa-1,6-diene-3-ol	78-70-6		
Methyl heptine carbonate	Methyl 2-octynoate	111-12-6		
Oak moss extract	Evernia prunastri	90028-68-55		
Treemoss extract	Evernia furfuracea	900028-67-4		

6. Sonstige Angaben:

Die Werte unterliegen den natürlichen Schwankungen. Alle Werte wurden nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt.

The values are subject to natural fluctuations. All values were prepared according to the best of our knowledge and belief.

Analysezertifikat Orangenöl süß italienisch
Certificate of analysis of orange oil sweet italian

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	Ana-Maria Pilipinski	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	25
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	28.02.2017	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	24
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	28.02.2017	Seite Nr./ <i>Page No.:</i>	3

n. n. = nicht nachweisbar / *n. d. = not detectable*
n.b. = nicht bestimmt / *n.b. = not determined*