



Art.-Nr.: W802	Knoblauchöl Oleum Allii sativi
1. <u>Definition</u>	Das Öl wird aus frischen Knoblauchknollen durch Wasserdampfdestillation gewonnen.
2. <u>Qualitätsdaten</u> 2.1. <u>Eigenschaften</u> 2.1.1. Aussehen 2.1.2. Geruch / Geschmack 2.1.3. Löslichkeit / Mischbarkeit 2.2. <u>Identität</u> 2.3. <u>Reinheit</u> 2.3.1. Relative Dichte	Klare, gelbliche bis bräunliche Flüssigkeit. Charakteristischer Geruch und Geschmack. Klar mischbar mit Methanol R, Ethanol 96% R und Ether R. Das Öl muss den Eigenschaften entsprechen. 1,037 bis 1,110
3. <u>Hinweis</u>	Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs.