Caesar & Loretz GmbH

Herderstr. 31 D-40721 Hilden

Prüfanweisung

Nr. 633c



ArtNr.: 633c	Oleum Cocos hydrogenatum; Kokosfett, gehärtet
1. Herstellung	Kokosöl wird aus dem getrockneten, festen Teil des Endosperms von Cocos Nucifera L. gewonnen und anschließend hydriert.
2. Qualitätsdaten	
2.1. Eigenschaften	
2.1.1. Aussehen	Ein schmalzweiches, weißes bis schwach gelb gefärbtes Fett.
2.1.2. Geruch / Geschmack	Schwacher bis kaum wahrnehmbarer Geruch nach Kokos.
2.1.3. Löslichkeit / Mischbarkeit	Praktisch unlöslich in Wasser, leicht löslich in Dichlormethan und Petrolether R, sehr schwer löslich in Ethanol 96% R.
2.2. Identität	
2.2.1. Tropfpunkt	32 bis 37 °C
2.2.2. Brechungsindex (40 °C)	1,447 bis 1,455
2.3. Reinheit	
2.3.1. Säurezahl	Höchstens 0,2
2.3.2. lodzahl	Höchstens 2
2.3.3. Verseifungszahl	250 bis 264
2.3.4. Peroxidzahl	Höchstens 1
3. <u>Hinweis</u>	Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs.
4. <u>Literatur</u>	Hagers Handbuch, 5. Auflage, Folgeband 2, S. 404 <i>ff.</i> HagerROM 2024 Roth, Kormann; Ölpflanzen, Pflanzenöle (nicht gehärtet)

Änderungsindex: 11/2025 Stand: 13.10.2025 633c