

70150 Terpeneol

Die Handelsbezeichnung für Terpenalkohol ist Terpeneol.

Es wird aus Terpentinöl gewonnen und durch Fraktionierung gereinigt. Terpeneol ist eine klare, farblose, ätherische Flüssigkeit von eigenartig hoher Viskosität, welche beinahe an Glycerin erinnert. Gerade deshalb ist dieses Material, das seines Fliedergeruches wegen eigentlich zur Parfümierung von Seifen benutzt wird, auch bei Künstlern beliebt, welche gern nur mit Terpentinöl malen und durch Terpeneolzugabe das unerwünschte Zerfließen des Pinselstrichs verhindern. Als weiterer Vorteil wird angesehen, dass damit vermalte Ölfarben vollkommen matt aufdrocknen.

Identifikationsdaten

CAS-Nr.:	8000-41-7
EINECS-Nr.:	232-268-1
FEMA :	3045

Physikalische Daten

Aussehen (FL M-AP 001):	Flüssigkeit, klar, fast farblos
Sensorisches Profil (FL M-SP-002):	Bei sachgemäßer Anwendung typisches sensorisches Profil.
Flammpunkt (FL ASTM D6450):	90°C
Relative Dichte (FL EuAB 2.2.5):	0,924 – 0,944 (d20/4)
Brechung (FL EuAB 2.2.6):	1,474 – 1,494 (nD20):
Drehung (FL EuAB 2.2.7):	-5° +5° (a20)

Mikrobiologische Information

Referenzen:	§ 64 LFBG Methodensammlung und ISO-Norm
Gesamtkeimzahl:	max. 1000 / g
Hefen:	max. 100 / g
Schimmel:	max. 100 / g
Enterobacteriaceae:	max 10 / g
Coliforme Keime:	negativ in 0,1 g
Escherichia coli:	negativ in 1 g
Salmonella:	negativ in 50 g

Schwermetall Information

In der Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008 werden keine Grenzwerte für Schwermetalle gesetzt. Daher werden die Grenzwerte der früheren Aromen-Richtlinie 88/388/EWG zugrunde gelegt.

Arsen (As):	max. 3 ppm
Cadmium (Cd):	max. 1 ppm
Quecksilber (Hg):	max. 1 ppm
Blei (Pb):	max. 10 ppm

Nährwertinformation

Referenzen:	Codex Alimentarius „Guidelines on Nutritional Labelling (CAC/GL-2-1985)“; IOFI „Information Letter No. 1438 – Energy value of flavourings“, berechnete Durchschnittswerte
Ethanol:	0,00 Gew.% 0,00 Vol.%
Brennwert:	0 kcal/100 g 0 kJ/100 g
Eiweiß:	0,0 g/100 g
Kohlenhydrate:	0,0 g/100 g
Zucker:	0,0 g/100 g
Fett:	0,0 g/100 g
Ballaststoffe:	0,0 g/100 g
Kochsalz (NaCl):	0,0 g/100 g

Tauglichkeit für besondere Ernährungsformen

Ovo-Lacto-Vegetarisch ¹ :	Ja
Vegan ² :	Ja
Koscher:	geeignet ³

¹ Der Artikel enthält keine Fleischprodukte.

² Der Artikel enthält keine tierischen Produkte einschließlich Honig.

³ Der Koscher Status „geeignet“ gibt an, das der Artikel geeignet ist für Kosher pare Anwendungen. Der Artikel ist nicht zertifiziert.

Lagerung und Handhabung:

Lagerungsmethode:	In dichten, vorzugsweise vollen Behältern an einem kühlen und trockenen Ort lagern. Vor Licht schützen.
Lagerungstemperatur:	Empfohlene Raumtemperatur 10-20°C.
Mindesthaltbarkeit:	In geeigneten, original verschlossenen Behältern mind. 36 Monate haltbar. Bei Lagerung über die Mindesthaltbarkeit hinaus ist die Qualität vor Gebrauch zu prüfen.
Hinweis:	Beim längeren Lagern in kühler Umgebung kann ein Isomer auskristallisieren. Das Wiederauflösen bei höherer Temperatur ist sehr langsam. Erwärmung auf über 40°C hilft.