

ДОКЛАД ЗА АНАЛИЗ / ANALYSIS REPORT

Кайсиево масло, добито от плодовите ядки на растението *Prunus armeniaca*
Apricot oil obtained from fruit kernels of *Prunus armeniaca*

Наименование на продукта Product name	Масло от кайсиеви ядки Apricot kernel oil
--	--

Латинско наименование Latin name	Prunus armeniaca
Съдържание INCI (EU)	PRUNUS ARMENIACA KERNEL OIL
Произход Origin	България Bulgaria
Разпространение Spreading behaviour	Умерено Medium

Физикохимични характеристики / Physicochemical characteristics

Параметър / Parameter	Метод / Method	Стойност / Value
Дрожди Yeast	ISO 21527-1:2008	< 10 KOE/g
Киселинна стойност Acid value	БДС EN ISO 660:2009	1,71 Mg KOH/g
Пероксидна стойност Peroxide value	БДС EN ISO 3960:2017	≤ 0,69 meq O ₂ /kg oil
Екстрагент Extractant	-	Механично пресоване mechanical pressing

The acid value indicated reflects not only the fatty acids but also organic acids that are no measure of fat spoilage. Depending on the quality of the raw materials, fractions of organic acids can be transferred into the fatty oil and are included in the determination of the acid value.

Състав на мастни киселини / Fatty Acids composition

According to ISO 12966 mod., GC/FID

Име / Name	Група / Family	Символ / Symbol ¹	%
Палмитинова киселина Palmitic acid	Saturated	16:0	4,28
Палмитолеинова киселина Palmitoleic acid	Omega-7, mono unsaturated	16:1	0,70
Олеинова киселина Oleic acid	Omega-9, mono unsaturated	18:1	69,62
Линолова киселина Linoleic acid	Omega-6, poly unsaturated	18:2	23,34
Ейкозенова киселина Eicosenoic acid	Omega-11, unsaturated	20:1	0,18

¹ Брой въглеродни атоми и двойни връзки / Number of carbon atoms and of double bonds

Стойностите в този доклад са в резултат на протокол за изпитване от акредитирана лаборатория. Посочените стойности могат да служат само за информационни цели.