

	Spezifikation	Spezifikation 1440U.docx Seite 1 von 1
---	---------------	--

Spezifikation für Neutralalkohol unvergällt aus Getreide

Sorte 1440U unversteuert

Herkunft aus Getreide

	Spezifikation	Einheit
Geruch (CTB 6.1.2)	neutral	
Gehalt (20°C) m/m	92,6-95,2	%
Gehalt (CTB 5.2.5 M1) V/V	95,1-96,9	%
Dichte (20°C) (CTB 5.2.5 M1)	803,7-811	kg/m ³
Relative Dichte (Ph Eur 2.2.5)	0,805-0,812	
Aussehen der Lösung (Ph Eur 2.2.1 und 2.2.2 MII)	klar und farblos	
Identität IR (Ph Eur B, 2.2.24)	muss dem Vergleichsspektrum entsprechen	
Sauer / alkalisch reagierende Substanzen (Ph Eur)	≤ 30	ppm
Absorption (Ph Eur 2.2.25) bei:		
240 nm	≤ 0,40	
250/260 nm	≤ 0,30	
270/340 nm	≤ 0,10	
Das Spektrum zeigt eine stetig fallende Kurve ohne erkennbare Spitzen oder Ausbuchtungen.	entspricht	
Flüchtige Verunreinigungen (GC) (Ph Eur 2.2.28)		
Acetaldehyd und Acetal (PSF C2) V/V	≤ 10	ppm
Benzol (PSF C 1) V/V	≤ 2	ppm
Methanol (PSF C1) V/V	≤ 100	ppm
Summe weiterer Verunreinigungen (PSF C1)	≤ 300	ppm
Ausschlussgrenze (PSF C1)	≤ 9	ppm
Abdampfrückstand (Ph Eur) m/V	≤ 25	ppm
Aldehydttest (CTB 6.3.1)	≤ 10	ppm
Permanganattest (PSF R1)	min. 18	Minuten

Anmerkung: Der Alkohol (Ethylalkohol) entspricht der aktuellen Ausgabe der Europäischen Pharmacopeia und der Verordnung (EG) Nr.110/2008.
Die Werte entsprechen den Untersuchungsverfahren der Chemisch-Technischen-Bestimmungen (CTB).

erstellt am: 06.03.2015 von: Sigrid Oswald	geändert am: 14.06.2018 von: Sigrid Oswald	freigegeben am: 14.06.2018 von: Dirk Leißner
---	---	---