



# SPEZIFIKATION

## Kürbiskernöl

- kalt gepresst - filtriert -

Artikel-Nr.: 15-000007

Beschreibung:

Dunkle, rötlich grüne, ölige Flüssigkeit, typisch in Geruch und Geschmack. Das Kürbiskernöl ist ein fettes Öl, das durch mechanische Kaltpressung und daran anschließender Filtrierung aus den ungerösteten Samen von *Cucurbita Pepo L.* gewonnen wird.

<i>Parameter</i>	<i>Spezifikation</i>
------------------	----------------------

<u>Peroxidzahl:</u>	< 8 meq/kg
---------------------	------------

<u>Säurezahl:</u>	< 4 mg KOH/g
-------------------	--------------

Fettsäuren:

Palmitinsäure	C16:0	6,0 - 13,0 %
Stearinsäure	C18:0	5,0 - 8,0 %
Ölsäure	C18:1	20,0 - 40,0 %
Linolsäure	C18:2	40,0 - 60,0 %
Andere		≤ 2,0 %

Schwermetalle:

Blei	< 0,100 ppm
Cadmium	< 0,050 ppm
Quecksilber	< 0,050 ppm
Arsen	< 0,100 ppm

Analysierte Pestizide: gemäß Rückstands-Höchstmengenverordnung

Lagerung: Kühl (10-20°C), trocken und vor Licht geschützt aufbewahren.

Haltbarkeit: Im Originalgebinde unter Stickstoff mindestens 24 Monate haltbar.

Anmerkung:

Dieses Produkt entspricht den Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003. Eine Kennzeichnung hinsichtlich des Vorhandenseins von genetisch veränderten Organismen (GVO) ist daher nicht notwendig.