



SPEZIFIKATION

Leinöl

- kalt gepresst und filtriert -

Artikel-Nr.: 15-000008

Beschreibung:

Klares, gelbes bis bräunliches Öl mit typischem Geruch und Geschmack. Das Leinöl wird aus dem Samen von *Linum usitatissimum* durch Kaltpressung gewonnen und anschließend filtriert. Gelegentliche Trübungen sind für dieses Öl charakteristisch und haben keinen Einfluss auf die Qualität.

<u>Parameter</u>	<u>Spezifikation</u>
------------------	----------------------

<u>Gardner Farbzahl:</u>	5 – 12
--------------------------	--------

<u>Peroxidzahl:</u>	≤ 10,0 meq/kg
---------------------	---------------

<u>Säurezahl:</u>	≤ 5,0 mg KOH/g
-------------------	----------------

Fettsäuren:

Palmitinsäure	C16:0	3,0 - 8,0 %
Stearinsäure	C18:0	2,0 - 8,0 %
Ölsäure	C18:1	11,0 - 24,0 %
Linolsäure	C18:2	11,0 - 24,0 %
Alpha-Linolensäure	C18:3ω3	45,0 - 65,0 %
Andere		≤ 2,0 %

Lagerung: Kühl (10-20°C), trocken und dunkel aufbewahren.

Haltbarkeit: Im Originalgebinde 12 Monate. Geöffnete Gebinde mit Stickstoff begasen, luftdicht verschließen und binnen 6 Wochen verbrauchen.

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.