



SPEZIFIKATION

kbA-Leinöl

- kalt gepresst und filtriert-

Gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (ÖkoV)

EG-Code: DE-003-Öko-Kontrollstelle

Artikel-Nr.: 15-000009

Beschreibung:

Klares, gelb-oranges bis bräunliches Öl, typisch in Geruch und Geschmack. Das Leinöl wird aus dem Samen von *Linum usitatissimum* aus **kontrolliert biologischem Anbau (kbA)** durch Kaltpressung gewonnen und im Anschluß filtriert. Gelegentliche Trübungen sind für dieses Öl charakteristisch und haben keinen Einfluß auf die Qualität.

Ursprung des Samens: N.N.

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

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

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

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

Fettsäuren:

Palmitinsäure	C 16:0	3,0 – 8,0 %
Stearinsäure	C 18:0	2,0 – 8,0 %
Ölsäure	C 18:1 ω 9	11,0 – 24,0 %
Linolsäure	C 18:2 ω 6	11,0 – 24,0 %
Alpha-Linolensäure	C 18:3 ω 3	45,0 – 65,0 %
Andere		≤ 2,0 %

Schwermetalle:

Blei	≤ 0,100 ppm
Cadmium	≤ 0,100 ppm
Quecksilber	≤ 0,100 ppm
Arsen	≤ 0,100 ppm

Analysierte Pestizide: Gemäß Rückstands-Höchstmengenverordnung

Haltbarkeit: 12 Monate im unversehrten Originalgebinde.

Lagerung: Kühl (10-20°C), trocken, luft- und lichtgeschützt unter Stickstoff.

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.