



SPEZIFIKATION

Fischöl 1812 TG

Artikel-Nr.: 20-000020

Beschreibung:

Klares, gelbes Öl, typisch in Geruch und Geschmack. Das Fischöl wird durch ein physikalisches Verfahren gewonnen und im Anschluss schonend raffiniert. Die verwendeten Fischarten sind u.a. Sardine, Anchovis, Hering, Makrele. Das Öl wird mit 1 mg/g natürlichem Mischtocopherol stabilisiert.

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

<u>Gardner Farbzahl:</u>	≤ 8
--------------------------	-----

<u>Säurezahl (mg KOH/g):</u>	≤ 2
------------------------------	-----

<u>Peroxidzahl (meq/kg):</u>	≤ 5
------------------------------	-----

<u>Anisidinzahl:</u>	≤ 30
----------------------	------

<u>Unverseifbares (%):</u>	≤ 1,5
----------------------------	-------

Omega-3-Fettsäuren (%):

Eicosapentaensäure (EPA) C20:5ω3	≥ 17,0
Docosahexaensäure (DHA) C22:6ω3	≥ 11,0
Summe Omega-3 Fettsäuren	≥ 32,0

Schwermetalle (ppm):

Blei	< 0,50
Cadmium	< 0,50
Quecksilber	< 0,50

<u>Dioxine (WHO-PCDD/F-TEQ) (pg/g):</u>	≤ 2,0
---	-------

<u>Dioxine und dioxinähnliche PCB (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) (pg/g):</u>	≤ 10,0
--	--------

<u>Benz(a)pyren (µg/kg):</u>	≤ 2,0
------------------------------	-------

Lagerung:

Kühl (10-20°C), trocken, luft- und lichtgeschützt.

Haltbarkeit:

Im Originalgebinde unter Stickstoff 24 Monate.

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.