



SPEZIFIKATION

Schwarzes Johannisbeeröl

Artikel-Nr.: 20-000035

Beschreibung:

Klare, gelbe ölige Flüssigkeit, typisch in Geruch und Geschmack. Das Johannisbeeröl wird durch Extraktion aus dem Samen von **Ribes nigrum** (Schwarze Johannisbeere) gewonnen und anschließend raffiniert.

<u>Parameter</u>	<u>Spezifikation</u>
<u>Gardner Farbzahl:</u>	3 – 15
<u>Peroxidzahl (meq/kg):</u>	≤ 5
<u>Säurezahl (mg KOH/g):</u>	≤ 4
<u>Fettsäuren (%):</u>	
Palmitinsäure	C 16:0 6,0 – 9,0
Stearinsäure	C 18:0 1,0 – 2,5
Ölsäure	C 18:1 10,0 – 14,0
Linolsäure	C 18:2 39,0 – 49,0
Gamma-Linolensäure	C 18:3 ω 6 > 13,0
Alpha-Linolensäure	C 18:3 ω 3 11,0 – 15,0
Stearidonsäure	C 18:4 ω 3 2,5 – 4,5
<u>Schwermetalle (ppm):</u>	
Blei	< 0,100
Cadmium	< 0,100
Quecksilber	< 0,100
Arsen	< 0,100
<u>Analysierte Pestizide:</u>	MRL
<u>Benzo-(A)-pyren (ppb):</u>	≤ 2
<u>Lagerung / Haltbarkeit:</u>	
Das Öl kühl (10-20°C), dunkel und trocken aufbewahren, vorzugsweise unter Stickstoff. In den ungeöffneten Originalgebinden beträgt die Haltbarkeit des Öls mindestens 24 Monate.	
<u>Anmerkung:</u>	
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 <u>nicht</u> notwendig.	