



SPEZIFIKATION

Perillaöl

- kalt gepresst und raffiniert -

Artikel-Nr.: 20-000037

Beschreibung:

Klares, gelbes Öl, typisch in Geruch und Geschmack. Das Perillaöl wird aus dem Samen von *Perilla frutescens* durch mechanische (kalte) Pressung gewonnen und im Anschluss schonend raffiniert.

<u>Parameter</u>	<u>Spezifikation</u>
<u>Gardner Farbzahl:</u>	1 – 7
<u>Peroxidzahl:</u>	≤ 10 meq/kg
<u>Säurezahl:</u>	≤ 2 mg KOH/g
<u>Benzo(a)pyren:</u> (gemäss EU - Vorschlag)	≤ 2 ppb
<u>Fettsäuren:</u>	
Palmitinsäure C16:0	3,0 - 9,0 %
Stearinsäure C18:0	0,0 - 4,0 %
Ölsäure C18:1	12,0 - 27,0 %
Linolsäure C18:2	10,0 - 22,0 %
Alpha Linolensäure C18:3 ω3	45,0 - 65,0 %
Andere	0,0 - 5,0 %
<u>Schwermetalle:</u>	
Blei	< 0,100 ppm
Cadmium	< 0,100 ppm
Quecksilber	< 0,100 ppm
Arsen	< 0,100 ppm
<u>Analysierte Pestizide:</u>	Gemäß Rückstands-Höchstmengenverordnung
<u>Lagerung:</u>	Kühl (10-20°C), trocken und vor Licht und Luft geschützt.
<u>Haltbarkeit:</u>	Im Originalgebinde unter Stickstoff 18 Monate bei den angegebenen Lagerbedingungen.

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.