



# 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

Fettsäuren:

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 %
<b>Alpha Linolensäure</b>	<b>C18:3 ω3</b>	<b>45,0 - 65,0 %</b>
Andere		0,0 - 5,0 %

Schwermetalle:

Blei	< 0,200 ppm
Cadmium	< 0,200 ppm
Quecksilber	< 0,200 ppm
Arsen	< 0,200 ppm

Analysierte Pestizide: Gemäß Rückstands-Höchstmengenverordnung

Lagerung: Kühl (10-20°C), trocken und vor Licht und Luft geschützt.

Haltbarkeit: 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.