



SPEZIFIKATION

Fischöl-Pulver

- mikroverkapselt -

Artikel-Nr.: 40-000036

Beschreibung:

Feines, weißes Pulver mit typischem Geschmack und Geruch. Das Pulver wird durch Mikroverkapselung von Fischöl gewonnen, das den ungesättigten Fettsäuren einen Schutz vor Oxidation bietet.

Standard-Zusammensetzung:

Fischöl	
EPA \geq 16%, DHA \geq 11%	37 - 43 %
Modifizierte Stärke	55 - 65 %
Wasser	0,5 - 5,0 %
Antioxidans (Mischtocopherol, Ascobylpalmitat, Zitronensäure)	0,1 - 1,0 %

Methoden:

Roese-Gottlieb, modif.
Petrolbenzin Extraktion
Trockensubstanz -105°C
Kalkulation

Physikalische Daten:

Schüttdichte	20 - 50 g / 100 ml	ÖNORM A5561
Peroxidzahl	< 20,0 meq / kg	LMBG § 35 L13.00.6, modif.
Säurezahl	< 5,0 mg KOH / g	LMBG § 35 L13.00.5, modif.

EPA-Gehalt des Pulvers: \geq 5,9 %

Kalkulation

DHA-Gehalt des Pulvers: \geq 4,1 %

Kalkulation

Schwermetalle:

Blei	\leq 3 ppm	A.A.S./Polarographie
Cadmium	\leq 1 ppm	A.A.S./Polarographie
Quecksilber	\leq 0,1 ppm	A.A.S./Polarographie

Mineralstoffe: > 1000 ppm

F.E.S./A.A.S./Kalkulation

Mikrobiologie:

Gesamtkeimzahl	\leq 1 x 10 ⁴ KBE/g	ÖNORM N 2504
Hefen und Schimmel	\leq 1 x 10 ² KBE/g	PA 09E040, FIL/IDF 94B/1990
Coliforme Bakterien	negativ/g	PA 09E010 VRB Agar
Salmonellen	negativ/375g	PA 09E001 analog ISO 6579

Durchschnittliche Nährwerte:

Fett	40 g / 100 g	Roese-Gottlieb, modif.
Kohlenhydrate	58 g / 100 g	Kalkulation
Gesamt Joule	2466 kJ / 100g (\pm 5 %)	Kalkulation
Gesamt Kalorien	587 kcal / 100g (\pm 5 %)	Kalkulation



SPEZIFIKATION

Fischöl-Pulver

- mikroverkapselt -

Artikel-Nr.: 40-000036

Lagerung / Haltbarkeit:

Das Pulver kühl (10-20°C), trocken und vor Licht geschützt aufbewahren. Im Originalgebinde 24 Monate bei den angegebenen Lagerbedingungen haltbar. Geöffnete Packungen mit Stickstoff begasen, luftdicht verschließen und binnen vier Wochen verbrauchen.

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.

