

Produkt-Spezifikation
Hoch-ölsäurereiches
Bio-Sonnenblumenöl »Pro oleic®«-Brat-und Frittier-Öl

Produkt :	Bio-HO-Sonnenblumenöl desodoriert - Saat von Ernte 2005
Saatgut :	Frei von gentechnischer Manipulation (GMO-free)
Zertifizierung :	Gemäss der EG-Verordnung Nr. 2092/91 - QC+I, Köln DE-013-Öko-Kontrollstelle / ABCert DE-006-Öko-Kontrollstelle
Geschmack :	geschmacksneutral - ohne erkennbare Sb-Geschmacksnote
Freie Fettsäuren (FFA) :	maximal 0.5 %
Ölsäure (18:1) :	mindestens 82 %
Peroxidzahl :	max. 1 mval O ² /Kg

Pflanzenschutzmittelrückstände und Lagerschutzmittel:

Organochlorpestizide :	<. 0.01 mg/kg
Organophosphorpestizide:	<. 0.01 mg/kg
Pyrethrum:	<. 0.01 mg/kg
(Chrysanthemum cinerariaefolium)	
Piperonylbutoxid:	<. 0.01 mg/kg
Chlormequat :	<. 0.01 mg/kg
Pyrethroide:	< 0.01 mg/kg
Natürliche Pyrethrine	< 0.001 mg/kg
Summe aller nachgewiesenen Rückstände:	max. 0.03 mg/kg

Polyaromatische Kohlenwasserstoffe (PAK):

Benzo(a)pyren : < 2 µg/kg

Schwermetalle:

Cadmium :	< 0.3 mg/kg
Blei :	< 0.1 mg/kg
Quecksilber :	< 0.01 mg/kg

Aflatoxine:

B1:	< 2 µg/kg
B1 + B2 + G1+G2 :	< 4 µg/kg

BTEX - Aromatische Kohlenwasserstoffe: zwischen 0.05 bis 0.6 mg/kg je BTEX

Leicht flüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe (LCKW) :< 0.01 mg/kg

Mykotoxine (DON, Ochratoxin A etc.) : nicht nachweisbar