



Bezeichnung / Name of product:

Weizenkeimöl roh, kaltgepresst / Organic farming according to Regulation (EG 834/2007)

Beschreibung / Description:

100% Weizenkeimöl , ohne weitere Zusätze, hergestellt durch mechanische Kaltpressung und Filtration.

100 % Wheat germ oil organic, without any additives, produced by mechanical cold pressing and filtration.

Produktbeschreibung / Product description:

INCI-Name: Triticum Vulgare germ oil

Sensorik / Sensory property:

Aussehen / Appearance: dunkel orange / dark orange
Geruch / Odour: arttypisch, ohne Fremdgeruch / product typical, without off-smell
Geschmack / Flavour: arttypisch, ohne Fremdgeschmack / product typical, without off flavour
Konsistenz / Consistency: klare Flüssigkeit / clear liquid

Chemische und Physikalische Kennzahlen / Chemical operating figures:

Gehalt an freien Fettsäuren / FFA max. 7,5 %
Peroxidzahl / Peroxide value: max. 15,0 meq O₂/kg
Relative Dichte / relative Density: (20°C) 0,919-0,933
Brechungsindex / Refraction index: (20°C) ca. 1,474-1,483
Erstarrungsbereich / Solidification temperature 5 bis – 10°C

Fettsäurezusammensetzung / Fatty acid composition:

C16:0 Palmitinsäure / Palmitic acid 12-20 %
C18:0 Stearinsäure / Stearic acid 0-3 %
C18:1 Ölsäure / Oleic acid 12-21 %
C18:2 Linolsäure / Linoleic acid 52-62 %
C18:3 alpha-Linolensäure / Linolenic acid 4-10 %
Transfettsäuren / trans fatty acid max. 1,5 %

Allergene / Allergens:

Wird ausschließlich aus sortenreiner Rohware hergestellt und ist frei von tierischem Protein. Das Produkt enthält weniger als 1mg/kg Fremdprotein.

Produced from authentic (mono) raw material, does not contain protein from animal source. The product contains less than 1mg/kg foreign protein.

Produkt Spezifikation Product Specification

Gesetzliche Regelungen /Legal regulations

Entspricht den aktuellen Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches für Speisefette- und Öle in der aktuellen Fassung und den für Öle relevante Gesetze wie EU-VO 1881/2006.

Complies with the current German guidelines for edible fats and oils and regulations relevant for oils as EU-VO 1881/2006.

Lagerung / Haltbarkeit / Storage / Shelf life:

Lagerung: Kühl, trocken vor Licht geschützt und dicht verschlossen.
Haltbarkeit: Im Originalgebinde mindestens 12 Monate.

Storage: Cool, dry, protected against light and sealed.
Shelf life: In original packaging minimum 12 months.

Information:

Je nach Anbaubedingungen und Sorten können Schwankungen in obigen Kenndaten auftreten.
Diese Spezifikation entbindet den Bezieher unserer Produkte nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

Depending on agricultural conditions and species the above values are subject to natural fluctuations.
This specification does not release the purchaser of our products from his duty of care and responsibility.