

ÖLMÜHLE DITZINGEN



Produktspezifikation **Bio-Sonnenblumenöl, DE-ÖKO-006, kaltgepresst**

Rohstoff und Herstellung:

Bio-Sonnenblumenöl wird aus den Samen der Sonnenblume (HELIANTHUS ANNUUS) durch mechanische Kaltpressung hergestellt.
Die Herstellung erfolgt in Lebensmittelqualität, wobei alle lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingehalten werden.

Eigenschaften, Sensorik:

Bio-Sonnenblumenöl hat eine hell- bis sonnengelbe Farbe, einen mild nussigen, leicht holzigen, arteigenen Geruch und schmeckt artgerecht.

Physikalische und chemische Parameter:

Säurezahl	max. 4,0mg KOH/g
Peroxidzahl	max. 10,0meq O ₂ /kg
Dichte	ca. 0,921g/mg

GC - Fettsäurenzusammensetzung:

C 16:0 Palmitinsäure	5,0 - 8,0 %
C 16:1 Palmitoleinsäure	max. 1,0 %
C 18:0 Stearinsäure	1,0 - 7,0 %
C 18:1 Ölsäure	14,0 - 40,0 %
C 18:2 Linolsäure	48,0 - 74,0 %
C 18:3 Linolensäure	max. 2,0 %
C 20:0 Arachinsäure	max. 1,0 %
C 22:0 Behensäure	max. 2,0 %

Lagerung und Haltbarkeit:

kühl, trocken, lichtgeschützt. Nach dem Öffnen empfiehlt sich das Lagern im Kühlschrank. Geschlossen mindestens 18 Monate unter optimalen Lagerbedingungen. Nach Anbruch 4 - 5 Monate haltbar.

Artikelnummer:

1 - 13xx

Verpackung:

Glasflaschen zu 100ml, 500ml, 750ml
Weißblechdosen zu 750ml, 2500ml, 5000ml
Weitere Gebinde auf Anfrage