

ÖLMÜHLE DITZINGEN



Produktspezifikation **Rapsöl, raffiniert**

Rohstoff und Herstellung:

Rapsöl wird aus den reifen Samen des Raps (BRASSICA NAPUS) durch Pressung und anschließender Raffination hergestellt.

Eigenschaften, Sensorik:

Rapsöl ist ein sehr helles Öl, das durch die Raffination nahezu geschmacks- und geruchsneutral ist.

Physikalische und chemische Parameter:

Säurezahl	max. 0,5mg KOH/g
Peroxidzahl	max. 10,0meq O ₂ /kg
Dichte	ca. 0,917g/mg

GC - Fettsäurezusammensetzung:

C 16:0 Palmitinsäure	1,5 - 6,0 %
C 18:0 Stearinsäure	max. 3,0 %
C 18:1 Ölsäure	50,0 - 67,0 %
C 18:2 Linolsäure	16,0 - 30,0 %
C 18:3 Linolensäure	6,0 - 14,0 %
C 20:1 Eicosensäure	max. 5,0 %
C 22:1 Erucasäure	max. 2,0 %

Lagerung und Haltbarkeit:

kühl, trocken, lichtgeschützt. Geschlossen mindestens 18 Monate unter optimalen Lagerbedingungen. Nach Anbruch gute 12 Monate haltbar.

Artikelnummer:

1 - 35xx

Verpackung:

Glasflaschen zu 100ml, 750ml
Weisblechdosen zu 2500ml, 5000ml
10Liter Plastikkanister
1000Liter Container
Weitere Gebinde auf Anfrage