

Prüfgegenstand / product:	Sanddornfruchtfleischöl CO ₂ -Extraktion, kbA / Seabuckthorn Fruitpulp Oil CO ₂ -Extraction, Organic
Chargen-Nr. / lot-no.:	1703A0134
Analysendatum / date of analysis:	04.11.2016 & 01.12.2017 *
Rohwarenherkunft / raw materials origin:	Deutschland / Germany
Produktionsland / production country:	Deutschland / Germany
Produktionsdatum / production date:	05.2016
altes MHD / old bbd:	31.05.2018
neues MHD / new bbd:	31.08.2018

Prüfergebnis / test result:

Parameter	Einheit/ unit	Spezifikation/ specification	Resultat/ result
Säurezahl / acid value Methode / method: DIN EN ISO 660	mg KOH/g	< 12,0	7,1 *
Peroxidzahl / peroxide value Methode / method: DIN EN ISO 3960	meqO ₂ /kg	< 10,0	7,7 *
relative Dichte / relative density (20°C) Methode / method: 21.024.02, Pycnometer	-	0,900 - 0,925	0,913
Brechungsindex / refractive index (20°C) Methode / method: Abbe-Refraktometer	-	1,4650 - 1,4730	1,4712
Wassergehalt / content of water Methode / method: Karl Fischer Titration	%	-	< 0,14
Unverseifbare Bestandteile / unsaponifiable ingredients Methode / method: 21.020.02, DGF	%	-	6,1
Verseifungszahl / saponification number Methode / method: 21.017.01, DGF	mg KOH/g	-	194
Summe Carotinoide (berechnet als β-Carotin) / Total carotenoids (calculated as β-carotene) Methode / method: 21.008.05, Spectrometer	%	-	0,19
Summe Sterine (berechnet über Sitosterin) / Sum of sterols (calculated over sitosterol) Methode / method: 21.132.02, GCFID	%	-	1,4
Summe Tocopherole (berechnet über α-Tocopherol) / Total tocopherol (calculated over α-tocopherol) Methode / method: 21.113.02, HPLC	%	-	0,12

Fettsäureverteilung (GC der Fettsäuremethylester) fatty acid composition (GC of FAME's) Methode / method: 21.156.02, GCFID	Einheit/ unit	Spezifikation/ specification	Resultat/ result
C16:0 Palmitinsäure / palmitic acid	%	28,0 - 40,0	34,5
C16:1 Palmitoleinsäure / palmitoleic acid	%	28,0 - 40,0	31,7
C18:0 Stearinsäure / stearic acid	%	< 3,0	0,8
C18:1 Ölsäure / oleic acid	%	15,0 - 30,0	17,4
C18:1 Vaccensäure / vaccenic acid	%	-	6,7
C18:2 Linolsäure / linolenic acid	%	3,0 - 9,0	7,1
C18:3 α-Linolensäure / α-linolenic acid	%	< 2,0	1,4
C20:0 Arachinsäure / arachidonic acid	%	-	0,2



Nährwerte bezogen auf 100 g / nutritional values for 100 g	Einheit/ unit	Resultat/ result
Energie / energy value	(kJ/kcal)	3700 / 900
Fett / fat	g	100
gesättigte Fettsäuren / saturated fatty acids	g	36,0
einfach ungesättigte Fettsäuren / monounsaturated fatty acids	g	56,0
mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated fatty acids	g	8,5
Kohlenhydrate / carbohydrates	g	0
Zucker / sugar	g	0
Stärke / starch	g	0
Eiweiß / protein	g	0
Ballaststoffe / roughage	g	0
Natrium	g	0
Salz / salt	g	0
Mineralstoffe / minerals	g	0