

Prüfgegenstand / product: Haselnussöl kaltgepresst, kbA /
Hazelnut Oil Cold Pressed, Organic

Chargen-Nr. /lot-no.: 1803A0711

Analysendatum / date of analysis: 15.11.2017

Rohwarenerkunft / raw materials origin: Türkei / Turkey
Produktionsland / production country: Frankreich / France
Produktionsdatum / production date: 11.2017

Prüfergebnis / test result:

Parameter	Einheit/ unit	Spezifikation/ specification	Resultat/ result
Säurezahl / acid value Methode / method: NF EN ISO 660	mg KOH/g	< 4,0	0,9
Peroxidzahl / peroxide value Methode / method: NF EN ISO 3960	meq O ₂ /kg	< 10,0	12,1
relative Dichte / density (20°C) Methode / method: NF EN ISO 6883	-	0,900 - 0,930	0,916
Brechungsindex / refractive index Methode / method: NF EN ISO 6320	-	1,4660 - 1,4720	1,4700
Iodzahl / iodine value Methode / method: NF EN ISO 3961	g I ₂ /100g	-	95,0
Verseifungszahl / saponification value Methode / method: NF EN ISO 3657	mg KOH/g	-	193,0

Fettsäuren im Fett (Methylester) / fatty acids in fat (methyl ester) Methode / method: Ph. Eur. [2.4.22A] 07/2016	Einheit/ unit	Spezifikation/ specification	Resultat/ result
C16:0 Palmitinsäure / palmitic acid	%	3,0 - 10,0	5,6
C18:0 Stearinsäure / stearic acid	%	< 3,0	1,7
C18:1 Ölsäure / oleic acid	%	66,0 - 83,0	77,7
C18:2 Linolsäure / linoleic acid	%	8,0 - 25,0	14,1
C18:3 α-Linolensäure / α-linolenic acid	%	< 2,0	0,6

Nährwerte bezogen auf 100 g / nutritional values for 100 g berechnet / calculated	Einheit/ unit	Resultat/ result
Energie / energy value	(kJ/kcal)	3700 / 900
Fett / fat	g	100
gesättigte Fettsäuren / saturated fatty acids	%	7,3
einfach ungesättigte Fettsäuren / monounsaturated fatty acids	%	77,7
mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated fatty acids	%	14,7
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