Frais GmbH · Viktoriabergweg 13 · D-53424 Remagen

Spezifikation Kürbiskernöl

Frais GmbH
Viktoriabergweg 13
D-53424 Remagen
Tel: 02642/903444
Fax: 02642/903443
info@frais-gmbh.de

Rohwarenspezifikation	**Kürbiskernöl, kaltgepresst aus den ungerösteten Samen**	
Sensorik	**Merkmale**	
Aussehen Geruch / Geschmack	Dunkle, rötlich grüne, ölige Flüssigkeit arteigen, nach Kürbis frisch	
Chemische und physikalische Parameter	**Richtwerte / Grenzwerte**	**Methode / Verordnung**
Wassergehalt Säuregehaltzahl Peroxidzahl: Fettsäuren: Palmitinsäure C16:0 Stearinsäure C18:0 Ölsäure C18:1 Linolsäure C18:2 Andere Schwermetalle: Blei Cadmium Quecksilber Arsen Analysierte Pestizide:	< 0,4 % < 4 mg KOH/g < 8 meg/kg - 6,0 - 13,0 % 5,0 - 8,0 % 20,0 - 40,0 % 40,0 - 60,0 % ≤ 2,0 % < 0,100 ppm < 0,050 ppm < 0,050 ppm < 0,100 ppm	 gemäß Rückstands-Höchstmengenverordnung
Mikrobiologie	**Richtwerte**	**Quelle**
E. coli Salmonellen Gesamtkeimzahl Schimmelpilze Enterobacteriaceae	negativ / g negativ / 25g ≤ 10.000 / g ≤ 10.000 / g ≤ 100 / g	Lt. DGHM/2005 Lt. DGHM/2005 Lt. DGHM/2005 Lt. DGHM/2005 Lt. DGHM/2005
Mindesthaltbarkeit		
MHD	Im Originalgebinde unter Stickstoff mindestens 12 Monate haltbar.	
Lagerung		
Temperatur	Kühl 10-20 ° C, trocken und vor Licht geschützt aufbewahren	

Dieses Produkt entspricht den Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003. Eine Kennzeichnung hinsichtlich des Vorhandenseins von genetisch veränderten Organismen (GVO) ist daher nicht notwendig.