

Bernhard Schell GmbH Schwarzacherstr. 13 77839 Lichtenau Tel: 07227/2343	Spezifikation Sonnenblumenöl, raffiniert	Erstellt 04.11.2021 / Seite 1
---	--	-------------------------------

Herstellung ausschließlich aus Sonnenblumensaat der EU (vorwiegend Frankreich, Ungarn und Österreich), frei von tierischen Proteinen, geeignet für vegetarische, vegane und koshere Diätformen. Sämtliche Angaben beruhen auf einem Schwellenwert von maximal 1 mg Fremdprotein je 1 kg Öl

Die Herstellung erfolgt gemäß den einschlägigen Bestimmungen des europäischen Lebensmittelrechts.

Allergene entsprechend Richtlinie 2003/89 EG bzw. 2007/68 EG. **GVO: frei von genetisch veränderten Organismen.**

Allergen	Enthalten	Allergen	Enthalten
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Produkte (Mandel, Hasel, Wal, Cashew, Pecan, Para, Macadamianuss und Pistazien)	Nein	Gluthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstamme davon)	Nein
Sellerie und – Erzeugnisse	Nein	Krebstiere und – Erzeugnisse, Muscheln	Nein
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder mg/ltr)	Nein
Eier und Eierzeugnisse	Nein	Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	Senf und Senferzeugnisse	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	Sesam und Sesamerzeugnisse	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

ffal	ISO 660	Max. 0,1%
Wasser	ISO 8534	Max. 0,1%
Schmutz	Filtertest	Max. 0,05%
POZ	ISO 3960	Max. 3,0 mVal O2/kg
Jodzahl	ISO 3961	115-134
Farbe Lovibond 5 ¼"	ISO 15305	Max. 1,5r / 20 g
Geschmack	DGF C II 1	Min. 3
Kältetest	5,5 h bei 0 Grad C	Blank
Phosphor	ISO 10540	Max. 5 mg/kg
Reinigungsgarantie	ISO 5508	Max. 0,3% C18:3
Palmitinsäure C 16:0	Spannweite 5,5-7,8	Durchschnitt 6,2
Stearinsäure C 18:0	Spannweite 3,0-5,8	Durchschnitt 3,5
Ösäure C 18:1	Spannweite 20-40	Durchschnitt 25,0
Linolsäure C 18:2	Spannweite 54-68	Durchschnitt 61
Summe Transfettsäuren		Max 1,0
Einfach ungesättigte Fettsäuren	DGF C-VI 10a (00)	25-32
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	DGF C-VI 10a (00)	58-64
Vitamin E	DGF F-II 4a (00)	63 mg

Bernhard Schell GmbH Schwarzacherstr. 13 77839 Lichtenau Tel: 07227/2343	Spezifikation Sonnenblumenöl, raffiniert	Erstellt 04.11.2021 / Seite 2
---	--	-------------------------------

Bei sachgerechter Lagerung, d.h. dunkel, trocken und kühl, mindestens 13 Monate haltbar.

Sensorische Eigenschaften:

Farbe	Gelb, klar
Geruch	Arteigen, neutral
Geschmack	Arteigen, mild

Nährwerte

100 ml Sonnenblumenöl enthalten durchschnittlich:

Brennwert	3404 kj/ 829kcal
Fett	92 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,0 g
Kohlenhydrate	0 g
Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g