

Bernhard Schell GmbH Schwarzacherstr. 13 77839 Lichtenau Tel: 07227/2343	Spezifikation Sonnenblumenöl, hochölsäurehaltig, raffiniert & winterisiert	Erstellt 18.08.2017
---	--	---------------------

Herstellung aus Sonnenblumenkernen, frei von tierischen Proteinen, geeignet für vegetarische, vegane und koshere Diätformen. Hochölsäurehaltige Saat ist eine speziell auf diese Fettsäure gerichtete Züchtung
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 – erzeignisse	Nein	Krebstiere und – erzeignisse, 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

Relative Dichte	DGF C-IV 2a	0,915-0,925 g/cm ³
Refraktionsindex	DGF C-IV 5	1,4620-1,4640 nD 40 Grad C
Jodzahl	DGF C-V 11d	Max. 90 n.Wijs
Verseifungszahl	DGF C-V 3	188-195 mg KOH / g Öl
Unverseifbares	DGF C-III 1	Max. 1,5%
Farbe	DGF C-IV 4b	Max. 1,5 R Lovibond 5 ¼"
Freie Fettsäure	DGF C-III 4	Max. 0,1%
Gesamtflüchtiges	DGF C-III 12	Max. 0,05%
POZ	DGF C-III 6a	Max. 3,0 mVal O ₂ /kg
Ölsäure C 18:1	GC (DGF C-VI 10a+11d)	Min. 80%
Linolensäure C 18:3	GC (DGF C-VI 10a+11d)	Max. 0,3%
C 18:2	Gem. Codex Aliment. 210/1999	2,1-17%
Transfettsäuren	GC (DGF C-VI 10a+11d)	Max. 1,0%
Kältetest	DGF C-IV 3d	Min. 24 h bei 0 Grad C
Herkunft:		
Frankreich, Deutschland, Ungarn (im Ausnahmefall Argentinien)		

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	7,0 g
Kohlenhydrate	0 g
Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g