

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Kokosöl, raffiniert, 20 l, Eimer

OL351_20

L203225

06/2029

Allgemeine Identifikationsdaten

Parameter	Wert
Botanische Quelle	Cocos nucifera L.
CAS-Nr.	8001-31-8
EG-Nummer	232-282-8
Produktfarbe	Weiss, Gelb
HS-Code	15131199
INCI	Cocos Nucifera Oil
Ursprungsland	Indien, Indonesien, Malaysia
Qualität	Lebensmittelqualität
Verarbeitungsmethode	Desodorierung, Raffination
Herkunft des Produkts	Pflanzlich
Lagerbedingungen	Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen, In einer trockenen und sauberen Umgebung lagern, Behälter dicht geschlossen halten
Geruch	Charakteristisch
Aussehen bei 20 °C	Butter, Ölige Flüssigkeit

Analytischeparameter

Parameter	Wert	Bereich
Iodzahl (g I2/100 g)	8,8	7 - 11
Wassergehalt (%)	0,02	0 - 0,05
Peroxidzahl (meq O2/kg)	0,1	0 - 0,5
Freie Fettsäuren (%)	0,04	0 - 0,3

Alle oben genannten Angaben und Tatsachen wurden dem vom Hersteller bereitgestellten Zertifikat entnommen. Dieses Zertifikat bestätigt, dass das Produkt alle festgelegten qualitativen Parameter und regulatorischen Anforderungen erfüllt.

Produktname:	Kokosöl, raffiniert, 20 l, Eimer
Produktcode:	OL351_20
Charge:	L203225
Mindestens haltbar bis:	06/2029

Das Dokument ist mit einer qualifizierten elektronischen Signatur unterzeichnet, die die gleiche Rechtswirkung wie eine handschriftliche Unterschrift hat.