

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Oat Lipid e, hochwertiges Haferöl

AD071

DW0525ALIPID103

05/2027

Allgemeine Identifikationsdaten		
Parameter	Wert	
Botanische Quelle	Avena sativa L.	
CAS-Nr.	84012-26-0	
EG-Nummer	281-672-4	
Produktfarbe	Gelb, Braun	
HS-Code	13021998	
INCI	Avena Sativa (oat) Kernel Oil	
Ursprungsland	Schweden, Niederlande	
Qualität	Kosmetische Qualität	
Verarbeitungsmethode	Lösungsmittel-Extraktion, Filtration, Mischen, Raffination	
Herkunft des Produkts	Pflanzlich	
Lagerbedingungen	Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen, Vor Feuchtigkeit schützen, Im Originalbehälter lagern, Behälter dicht geschlossen halten, Kühl lagern	
Geruch	Charakteristisch	
Aussehen bei 20 °C	Ölige Flüssigkeit	
Analytischeparameter		
Parameter	Wert	Bereich
Gesamtgehalt einfach ungesättigter Fettsäuren (%)	41,9	41,0 - 47,5
Gesamtgehalt gesättigter Fettsäuren (%)	17,4	16,0 - 17,5
Gesamtgehalt neutraler Lipide (%)	93,2	83,0 - 95,0
Gesamtgehalt polarer Lipide (%)	6,8	5,0 - 16,0
Gesamtgehalt mehrfach ungesättigter Fettsäuren (%)	40,7	37,2 - 41,5
Gesamtgehalt an Tocotrienolen (%)	360.0	> 300.0
Gesamtgehalt an Tocotrienolen und Tocopherolen (ppm)	360,0 (ppm)	> 300,0

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Oat Lipid e, hochwertiges Haferöl

AD071

DW0525ALIPID103

05/2027

Analytischeparameter		
Parameter	Wert	Bereich
Ceramide (%)	1,3	> 1,0
Säurezahl (mg KOH/g)	5,8	< 15
Phosphatidylcholin und Phosphatidylethanolamin (PC/PE) (%)	2,1	> 0,5
Glykolipide (MGDG und DGDG) (%)	1,7	> 1,0
Unverseifbarer Anteil (%)	0,7	< 3
Glutengehalt (immunanalytische Methode) (ppm)	<5,0	< 20,0
Peroxidzahl (meq O2/kg)	5,1	< 12
Verseifungszahl (mg KOH/g)	192,7	185,0 - 200,0
Gesamtsterole (als Sitosterol) (%)	16,6	> 9,0
Trocknungsverlust (%)	<0,1	< 0,3
Triacylglyceride (%)	65,4	> 44,0
Feuchtigkeit (%)	<0,1	< 0,3
Freie Fettsäuren (%)	2,9	< 5,0
Restethanol, C2H5OH (ppm)	198.0	< 500.0
Mikrobiologische Parameter		
Parameter	Wert	Bereich
Aerobe Mikroorganismen (KBE/g)	Entspricht	< 10.0
Candida albicans	Nicht nachweisbar in 1 g	
E. coli (CFU/g)	Nicht nachweisbar in 1 g	
Enterobakterien (KBE/g)	Nicht nachweisbar in 1 g	

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Oat Lipid e, hochwertiges Haferöl

AD071

DW0525ALIPID103

05/2027

Mikrobiologische Parameter		
Parameter	Wert	Bereich
Hefen und Schimmelpilze (KBE/g)	Entspricht	< 10,0
Pseudomonas aeruginosa (CFU/g)	Nicht nachweisbar in 1 g	
Salmonella (CFU/g)	Nicht nachweisbar in 25 g	
Staphylococcus aureus (CFU/g)	Nicht nachweisbar in 1 g	

Fettsäureprofil		
Parameter	Wert	Bereich
Ölsäure C18:1	39,7	39,7 - 42,9
Palmitinsäure C16:0	15,2	14,2 - 15,2
Stearinsäure C18:0	1,6	1,5 - 1,9
Omega-3-Fettsäuren (%)	1,4	> 1,0
Omega-6-Fettsäuren (%)	39,3	> 36,0

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.

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