

1. Bezeichnung / Artikel Nr	0398 Bio Hanföl	
1.1. Zertifizierung	Zertifiziert nach EG 834/2007 Bioland Richtlinien	DE-ÖKO-006
1.2. Zolltarifnummer	15159059	

2. Produktbeschreibung	
2.1. Aussehen	grüngelb
2.2. Geruch	arttypisch, ohne Fremdgeruch
2.3. Geschmack	arttypisch, ohne Fremdgeschmack
2.4. Konsistenz/Textur	flüssig
2.5. Reinheit	sortenrein, vor Abfüllung filtriert
2.6. Herkunft	Deutschland
3. Einsatz	Naturkost
4. Technologie	Das Öl wird durch mechanische Kaltpressung ohne Hitzezufuhr hergestellt und anschließend filtriert.
5. Zutatenliste	100% Bio Hanfsaat
6. Rechtliche Anforderungen	Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (insbesondere dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) nach dem jeweils aktuellen Stand.
7. Transport / Lagerung	Transport trocken, lichtgeschützt bei Umgebungstemperatur Lagerung trocken, lichtgeschützt bei Umgebungstemperatur MHD mind. 12 Monate ab Herstellung Restlaufzeit 9 Monate
8. Verpackung / Füllmenge (Für die eingesetzten Verpackungsmaterialien liegen aktuelle Konformitätserklärungen der Hersteller vor)	40ml Weißglas im 10er Karton 100ml Braunglas im 6er Karton 250ml Braunglas im 4er Karton 500ml Braunglas im 4er Karton 1,0L Dose im 6er Karton 5L; 25L im Kanister (PE) IBC lose Bulkware
9. Etikettierung / Codierung	MHD (Tag.Monat.Jahr) und 5-stellige Lot-Nr.
10. Anlieferung	Auf Europaletten in einem ordnungsgemäß gereinigten Fahrzeug per Spedition oder als Kartonware per Kurierdienst.

11. Analysenwerte

11.1. Chemisch-physikalisch	Können in Kontrakten detaillierter spezifiziert sein.
Feuchtigkeit [%]	< 0,1
Säurezahl [mg KOH/g]	< 4,0
Peroxidzahl [meq O ₂ /kg]	< 10,0
Dichte (20°C)	0,920 – 0,940
Brechungsindex (20°C)	1,450 – 1,490

11.2. Mikrobiologisch	Sehr stark rohwarenabhängig. Bei spezifischen mikrobiologischen Vorgaben müssen diese vorab festgelegt und durch Analysen abgesichert werden.
nachgewiesene Keime	Grenzwert
E.coli [KBE/g]	< 10
Salmonellen	Nicht nachweisbar in 25g

11.3. Nährwerte	Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten natürlichen Schwankungen. 100g enthalten durchschnittlich:
Energie [kcal/kJ]	900/3700
Protein [g]	0,0
Kohlenhydrate [g] davon Zucker [g]	0,0 0,0
Fett gesamt [g] davon gesättigte FS [g]	100 10,7
Salz [g]	0,0

11.4. Fettsäuremuster	Unterliegt sorten- und herkunftsbedingten Schwankungen. Spezifische Werte sind über chargenbezogene Analysen abzusichern.
C 16:0 Palmitinsäure [%]	5,0 – 12,0
C 18:0 Stearinsäure [%]	1,0 – 4,5
C 18:1 Ölsäure [%]	9,0 – 17
C 18:2 Linolsäure [%]	45 – 65
C 18:3 alpha-Linolensäure [%]	13 – 30
C 18:3 gamma-Linolensäure [%]	> 1,0
C 18:4 Stearidonsäure [%]	0 – 2,0
C 20:0 Arachinsäure [%]	0 – 2,0
C 22:1 Eicosensäure [%]	< 1,0



Spezifikation Hanföl kbA

Dok-Nr. SP 03.01
Seite 3 von 3

11. Allergene	Kann Spuren von GLUTEN, anderen SCHALENFRÜCHTEN, SESAM und LUPINEN enthalten.
12. Bestätigung des Lieferanten	
Gentechnik GVO-frei gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007	
ionisierende Strahlung Sowohl die eingesetzten Ausgangsstoffe als auch die fertige Ware wurden nicht durch ionisierende Strahlen haltbar gemacht.	
Nanotechnologie / Gefahrenstoffe Dieses Produkt enthält weder Nanopartikel, noch Gefahrenstoffe, die karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch wirken	
Tierversuchsfreiheit / BSE/TSE / vegan Dieses Produkt ist nicht in Tierversuchen getestet worden, es ist rein pflanzlicher Herkunft, somit vegan und stellt dadurch keine Gefahr durch BSE/TSE dar.	
Schadstoffe / Kontaminanten Produkt entspricht den in der EU geltenden Bedingungen sowie den BNN-Orientierungswerte.	
Hiermit bestätigen wir, dass die von uns produzierte und zu liefernde Ware der oben genannten Spezifikation entspricht. Die Spezifikation gilt ab sofort bis zum Vorliegen einer neuen freigegebenen Spezifikation. Bei Änderungen informieren wir auf der Homepage: www.korodrogerie.de Je nach Anbaubedingungen und Sorten können Schwankungen in den Kenndaten auftreten. Die Analysen werden von akkreditierten Laboratorien mit für das jeweilige Lebensmittel zugelassenen Methoden durchgeführt. Diese Spezifikation befreit den Bezieher unserer Produkte nicht von seiner Qualitätsverantwortung.	