

Schwarzkümmelöl kbA

31/10/2019

1. Bezeichnung / Artikel Nr	0898 Bio Schwarzkümmelöl	
1.1. Zertifizierung	Zertifiziert nach EG 834/2007	DE-ÖKO-006
1.2. Zolltarifnummer	15159059	

2. Produktbeschreibung	
2.1. Aussehen	intensive Gelbfärbung
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	Nicht-EU-Landwirtschaft
3. Einsatz	Naturkost
4. Technologie	Das Öl wird durch mechanische Kaltpressung ohne Hitzezufuhr hergestellt und anschließend filtriert.
5. Zutatenliste	100% Bio Schwarzkümmelsaat
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]	< 20
Dichte (20°C)	0,919 – 0,925
Brechungsindex (20°C)	1,4649 – 1,4798

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]	0,0
davon Zucker [g]	0,0
Fett gesamt [g]	100
davon gesättigte FS [g]	16
Salz [g]	0,0

11.4. Fettsäuremuster	Unterliegt sorten- und herkunftsbedingten Schwankungen. Spezifische Werte sind über chargenbezogene Analysen abzusichern.
C 16:0 Palmitinsäure [%]	10,0 – 15
C 18:0 Stearinsäure [%]	2,0 – 5,0
C 18:1 Ölsäure [%]	18 – 30
C 18:2 Linolsäure [%]	50 – 65
C 18:3 Linolensäure [%]	< 2,0
C 20:0 Arachinsäure [%]	< 1,0

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.	