

	QS- Handbuch	Dok.Nr.:	17 b
	Produktspezifikation für Bio Rapsspeiseöl	Revision:	A
		In Kraft gesetzt:	2019

Produktspezifikation kaltgepresstes Bio Rapsöl

Freie Fettsäuren, ffa	ISO 660	max. 0,1 (%)
Wasser	ISO 8534	max. 0,08 (%)
Phosphor	ISO 10540-2	max. 10 mg/kg
Schmutz	ISO 663	max. 100 mg/kg
Jodzahl	ISO 3961	105 - 126
Farbe		hellgelb
Fettsäurezusammensetzung		
C 14:0 Myritinsäure		< 0,5
C 16:0 Palmitinsäure		4,2 – 4,5
C 16:1 Palmitoleinsäure		< 0,5
C 18:0 Stearinsäure		1,4 – 2,2
C 18:1 Ölsäure		56 – 66
C 18:2 Linolsäure		18,0 – 23,3
C 18:3 Linolensäure		6,0 – 11,0
C 20:0 Arachinsäure		0,4 – 0,9
C 20:1 Eicosensäure		1,0 – 1,8
C 22:0 Behensäure		0,2 – 0,6
C 22:1 Erucasäure		0 – 2,0
C 24:0 Lignocerinsäure		< 0,5
C 24:1 Selacholeinsäure		< 0,5
∑ gesättigte Fettsäuren		6 %
∑ einfach ungesättigte Fettsäuren		66 %
∑ mehrfach ungesättigte Fettsäuren		27 %
Bei sachgemäßer Lagerung, d.h. dunkel und kühl, mindestens 1 Jahr haltbar		