

Spezifikation Raffiniertes Sonnenblumenöl (SF), winterisiert

ffa	(DGF C III 4 (97))	max. 0,1 %
Wasser	(DGF C III 13a (97))	max. 0,05 %
Verschmutzung	Filtertest	Filtertest i.O.
POZ	(DGF C VI 6a (98))	max. 1,0 mval O2/kg
Jodzahl (Wijs)	(ISO 3961)	115 - 134
Farbe	Lovibond	max. 1,5r / 20g (5¼" Lovibond)
Geschmack	(DGF C II 1 (97))	min. 3
Kältetest	Coldtest	blank (nach 5½ Std./0°C)
GLC-Spez.	(ISO 5508)	ja
Phosphor	(ICP-OES)	max. 5 mg/kg
Reinheitsgarantie	(ISO 5508)	max. 0,3 % C 18 : 3

Bei sachgemäßer Lagerung, d.h. dunkel und kühl,
mindestens 1 Jahr haltbar.

Revision: 1 – 06.06.2008

Spezifikation
Raffiniertes Sonnenblumenöl (SF), winterisiert
-Durchschnittliche Fettsäurezusammensetzung-

C 14:0	Myristinsäure	< 0,2
C 16:0	Palmitinsäure	5,5 – 7,8
C 16:1	Palmitoleinsäure	< 0,5
C 18:0	Stearinsäure	3,0 – 5,8
C 18:1	Ölsäure	20 - 40
C 18:2	Linolsäure	51 - 68
C 18:3	Linolensäure	< 0,3
C 20:0	Arachinsäure	< 0,5
C 20:1	Eicosensäure	< 0,5
C 22:0	Behensäure	< 1,0
C 22:1	Erukasäure	< 0,1
C 24:0	Lignocerinsäure	< 0,5
C 24:1	Selacholeinsäure	< 0,5

Bei sachgemäßer Lagerung, d.h. dunkel und kühl,
mindestens 1 Jahr haltbar.

Revision: 1 – 06.06.2008